

**Rüdiger G. Behrens**  
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

## **Himbeergelee-Kuchen**

Für 8 bis 10 Personen:

174 g weiche Butter  
175 g Zucker  
3 verquirlte Eier  
175 g Mehl  
1 ½ TL Backpulver  
3 EL Himbeergelee (oder anderes Fruchtgelee)  
1 EL Puderzucker

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. 2 Springformen mit 20 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen.

Butter und Zucker in einer Rührschüssel verrühren, bis die Masse blassgelb und cremig ist. Die Eier nach und nach zufügen und sorgfältig unterheben. Mehl, Backpulver und Salz darüber sieben und vorsichtig unter die Masse ziehen. Den Teig in die vorbereiteten Formen füllen und die Oberfläche glatt streichen. Etwa 25 bis 30 Minuten im Ofen backen, bis der Teig schön aufgegangen und goldbraun ist.

Aus dem Ofen nehmen und in den Springformen abkühlen lassen. Mit einem Messer die Biskuitböden von den Rändern der Form lösen, auf ein sauberes Küchentuch stürzen und das Backpapier abziehen. Auf ein Kuchengitter heben und auskühlen lassen. Dann die Böden und Himbeergelee zusammensetzen und mit Puderzucker bestäuben.

Dann das Tortenfoto auflegen und den Himbeergelee-Kuchen servieren.