



Von [aprilscherz](#)
am 17.04.2009

"Das Rezept ist aus einer Zeitung, der Kuchen ist praktisch für eine "Stehparty", aber auch als Nachtisch ein Hingucker. Die Frische der Himbeeren paßt super zur Vanillecreme."

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept anschließend auf <http://www.rezeptwiese.de> und/oder schreiben Sie einen Kommentar!

Himbeer Kuchen im Glas

Menüart: **Dessert, Kaffeetafel**
Anlass: **Sommer, Festlich backen, Party, Picknick**
Zubereitungsart: **Backen, Kochen**

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**
Zeitaufwand: **bis 80 Min.**
Tags: **Himbeeren, Vanillecreme**

Zutaten für 6 Portion(en)

für den Biskuitteig

3 Stk. Eier
125 g Zucker
125 g Mehl
1 TL Backpulver
5 EL Milch

für die Vanillecreme

400 ml Milch
2 Stk. Eier
40 g Zucker
2 Pk. Vanillezucker
2 EL geh. Stärke
1 Stk. Vanilleschote
200 ml Sahne, geschlagen

für Früchte und Deko

500 g Himbeeren (frisch oder TK)
5 EL Mandelblättchen, geröstet
100 g Sahne, geschlagen

Zubereitung

1. Die Zutaten (bis auf die Sahne) für die Vanillecreme in einem Topf verrühren und dabei aufkochen lassen. Ca. 2 Min. köcheln, dabei die ausgekratzte Vanilleschote unterrühren. Die Creme abkühlen lassen und dabei mehrmals umrühren. Wenn sie kalt ist, Sahne unterheben.

2. Ein Backblech (30x40cm) leicht fetten und mit Backpapier belegen. 3 Eier und 125g Zucker mind. 8 Min. schaumig

schlagen. Mehl und Backpulver darauf sieben und mit der Milch kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

3. Teig auf das Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft ca. 170 Grad) ca. 12-15 Min. backen. Auskühlen lassen und mit einem Glas passende Kreise ausstechen (pro Glas 3 Stk.). Rest Biskuit anderweitig verwenden, oder am Schluß auf die Kuchen bröseln.

4. Die TK Himbeeren auftauen lassen, dabei evtl. mit Puderzucker bestreuen

(Saftbildung). Mit dem entstandenen Saft die Kreise beträufeln. Biskuitkreise, Creme und Beeren im Wechsel einfüllen, am besten mit einem Spritzbeutel. Die Sahne als Topping oben drauf geben. Geröstete Mandeln oder Biskuitkrümel darauf streuen und genießen.

Es können natürlich auch andere Früchte verwendet werden.