



## Himbeerkuchen (fettarm)

Frag-Mutti.de

Für 12-16 Stücke:

150g Butter (sehr weich), 130g Zucker, 2Pk. Vanillezucker, 3 Eier, 120g Magermilchjoghurt, 220g Mehl, 1Pk. Vanille-Puddingpulver, 3 TL Backpulver, 250g TK-Himbeeren

Zubereitung:

1. Butter, Zucker, Vanillezucker sehr schaumig rühren. Eier nacheinander zugeben, dabei jedes Ei mindestens 2 Min. verrühren. Weiterrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Joghurt unterrühren. Mehl, Puddingpulver und Backpulver mischen, kurz unterrühren.

2. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Kastenform füllen. Die Hälfte der tiefgefrorenen Himbeeren darauf verteilen. Restlichen Teig darauf geben und die restlichen Himbeeren auf dem Teig verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175°C auf der 2. Schiene ca. 55 Min. backen.

Anschließend 5 Min. ruhen lassen, vorsichtig stürzen und abkühlen lassen!

Fettarm und einfach!

Schon gewusst? Frag Mutti gibt es jetzt auch als Buch!

Titel: Frag Mutti

Autoren: Bernhard Finkbeiner & Hans-Jörg Brekle

ISBN: 3-596-16937-2

Preis: 7,95 Euro

Frag-Mutti.de übernimmt weder Haftung noch Garantie für die Richtigkeit dieses Tipps.