



STÄDTER®

## Rührkuchen mit Himbeerkäsekuchen-Swirl

ARBEITSZEIT: CA. 45 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 60-70 MINUTEN

**Zutaten für den Rührteig:** 400 g Butter, 6 Eier, 1 Prise Salz, 400 g Zucker, 600 g Dinkelmehl Type 630, 100 g gemahlene Mandeln, Abrieb einer Tonkabohne, 4 TL Backpulver, 200 ml (alkoholfreier) Sekt | **Zutaten für den Himbeerkäsekuchen-Swirl:** 180 g TK-Himbeeren, 100 g Quark, 100 g Frischkäse, 2 EL Speisestärke, 5 EL Puderzucker, 2 Eigelb

### Zubereitung:

Die Himbeeren auftauen. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Die Eier mit Salz und Zucker weiß-schaumig schlagen. Mehl, Mandeln, Tonkabohnenabrieb und Backpulver in einer Schüssel abwiegen und verrühren. Die aufgetauten Himbeeren durch ein Sieb streichen. Quark, Frischkäse, Himbeermark, Stärke, Puderzucker und die Eigelbe zu einer homogenen Masse verrühren. Die Mehl-Mischung im Wechsel mit der

flüssigen Butter und dem Sekt in die Eiermasse geben. Das Ganze zügig unterrühren, damit die Masse nicht einfällt.

Den Rührteig in den Rohboden einfüllen, die Himbeerkäsekuchen-Masse darauf geben und mit einer Gabel leicht unterziehen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 185 °C Ober-/Unterhitze (170 °C Umluft) ca. 60-70 Min. backen. Nach dem Backen auskühlen lassen

