



HIMBEERSCHNITTEN / RASPBERRY CREAM CAKE

rechteckige Backform 24x35cm / rectangular baking pan 9x13in

Zutaten Kuchen

5 Eier, zimmerwarm
150g Stevia
150g brauner Zucker
200g Butter, zimmerwarm
150ml Sprudelwasser
300g Dinkelmehl
1 Pk. Vanillezucker
1 Pk. Backpulver
Prise Salz

Zutaten Himbeerfüllung + Topping

2 Vanillepuddingpulver Päckchen
3 EL Stevia oder braunen Zucker
350ml Himbeersirup
150ml Milch
1 TL pinke Lebensmittelfarbe
500g Himbeeren, TK
500ml Schlagsahne
2 Päckchen Sahnesteif
Butterkekse

Ingredients Cake

5 eggs, room temp.
1 cup stevia
1 cup brown sugar
2 ½ sticks butter, room temp.
1 cup sparkling water
3 cups spelt flour
1 tsp vanilla extract
1 tbsp baking powder
pinch of salt

Ingredients Raspberry Filling + Topping

2 instant vanilla pudding packages
3 tbsp stevia or brown sugar
11.8 fl oz raspberry syrup
5 fl oz milk
1 tsp pink food dye
17 oz frozen raspberries
2 cups heavy whip cream
graham crackers

Zubereitung Kuchen

1. die Butter mit Stevia, braunem Zucker und den Eiern schaumig schlagen
2. die restlichen Zutaten dazumischen und in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Backform gießen
3. bei 175°C Ober/Unterhitze für circa 35 min backen (Stäbchenprobe) und anschließend in der Backform lassen und auskühlen

Zubereitung Füllung und Topping

1. aus dem Puddingpulver, Sirup, Milch und Lebensmittelfarbe einen Pudding kochen und die gefrorenen Himbeeren unter den warmen Pudding heben
2. den ausgekühlten Kuchen optional mit Milch tränken und wenn er vollständig kalt ist die Himbeerfüllung darauf verteilen und wieder in der Backform kaltstellen
3. Sahne mit Sahnesteif fest schlagen und sobald die Himbeerfüllung kalt ist, die Sahne darauf verteilen und die Butterkekse daraufsetzen
4. über Nacht kaltstellen, entlang der Kekse schneiden und die Form lösen

Instructions Cake

1. **beat butter, stevia, brown sugar and eggs until fluffy**
2. **add remaining ingredients and pour into greased and parchment paper lined baking pan**
3. **bake at 375°F for about 35 min (insert toothpick) and let cool off completely in baking pan**

Instructions Filling and Topping

1. **cook a pudding from instant pudding, sirup, milk and food dye and add frozen raspberries to warm pudding**
2. **optionally soak cooled off cake with milk and once it's completely cooled off, spread raspberry filling on cake and refridgerate in baking pan**
3. **beat whip cream until stiff and once raspberry filling is cold, spread whip cream on it and top with graham crackers**
4. **chill in pan over night, then cut along the cookies and remove from baking pan**

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien | Show me your result on social media

@lillykuerten @lillysgermanbakery

