REZEPT FÜR HIMBEERHERZ PRINZ LEOPOLD

HIMBEERHERZ PRINZ LEOPOLD

Schwierigkeitsgrad: normal

Das brauchst Du für ein Himbeerherz | 50 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- Fett und Mehl für die Form
- 3 Eier
- 45 g weiche Butter
- 75 g SweetFamily Feiner Zucker
- 1 Prise Salz
- 80 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 35 g Haselnuss-Krokant
- 250 g Sahnequark
- 3 EL Himbeersirup
- 500 g Himbeeren

3130

ZUBEREITUNG

354 Kcal	11 Gramm	40 Gramm	15 Gramm
bei 6 Stücken pro Stück ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Zuerst musst du den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Fette eine Herzbackform ein, gib etwas Mehl hinein und klopfe es über der Spüle wieder heraus, so dass es nur dünn mit Mehl ausgestäubt ist. Trenne die Eier, das geht super mit einem Eiertrenner.

2. Die Eigelb rührst du mit der weichen Butter, dem Zucker und dem Salz schaumig. Dann rührst du Mehl mit Backpulver und Krokant unter. Schlage die Eiweiß zu steifem Schnee und hebe ihn unter den Teig. Verteile den Teig ganz gleichmäßig in der Form und backe ihn im heißen Backofen etwa 15 Minuten - der Kuchen ist fertig, wenn kein Teig mehr an einem Holzstäbchen klebt, das du vorsichtig in die Mitte stichst. Nimm das Herz aus dem Ofen, lasse es einige Minuten ausdampfen und stürze es vorsichtig auf ein Kuchengitter. Abkühlen lassen.

3. Gib den Quark auf ein feines Sieb und lasse ihn etwas abtropfen. Verrühre ihn dann mit dem Himbeersirup und streiche ihn auf den abgekühlten Kuchenboden. Putze die Himbeeren und verteile sie auf dem Herz - aber nicht zuviel naschen!