

## Himbeer-Hefetorte

**Für die Springform (Ø 26 cm):**  
etwas Fett

### Hefeteig:

200 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
30 g Zucker  
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
1 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
125 ml Milch

### Quark-Belag:

2 Eiweiß (Größe M)  
500 g Speisequark (Magerstufe)  
50 g Zucker  
2 Eigelb (Größe M)  
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

### Himbeer-Guss:

300 g Himbeeren  
1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss fix rot  
250 ml Wasser



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.  
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

**1. Hefeteig:** Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit der Hefe vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Kneithaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 160°C**

**Heißluft: etwa 140°C**

**2. Quark-Belag:** Eiweiß sehr steif schlagen. Alle Zutaten – bis auf den Eischnee – miteinander verrühren. Zuletzt den Eischnee unterheben. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche noch einmal kurz durchkneten, eine runde Platte (Ø 28 cm) ausrollen und die Springform damit auslegen, dabei den Teig am Rand knapp 3 cm hoch andrücken. Quarkmasse einfüllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Backzeit: etwa 50 Min.**

Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3. Himbeer-Guss:** Himbeeren verlesen (einige zum Garnieren beiseitelegen) und auf der Torte verteilen. Tortenguss mit Wasser nach Packungsanleitung zubereiten. Guss über die Früchte verteilen und fest werden lassen.

**4. Verzieren:** Torte mit übrigen Himbeeren und nach Wunsch mit Zitronenmelisse verzieren.

Pro Portion / Stück: E: 9 g, F: 3 g, Kh: 27 g, kJ: 755, kcal: 180

**Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.**