

# Butterkekskuchen mit Himbeerfüllung

Blechkuchen mit Himbeer- und Sahnebelag und Butterkekse.

etwa 25 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backrahmen  
Fett

### All-in-Teig:

250 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
175 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
5 Eier (Größe M)  
250 g weiche Butter oder Margarine

### Himbeerbelag:

750 g tiefgekühlte Himbeeren  
2 Pck. Dr. Oetker Original  
Puddingpulver Vanille-Geschmack  
40 g Zucker  
400 ml Wasser

### Sahnebelag:

600 g kalte Schlagsahne  
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
40 g Zucker

### Zum Verzieren:

etwa 25 Butterkekse

## Wie backe ich einen Butterkekskuchen?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und den Backrahmen daraufstellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

### 2 All-in-Teig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2 Min. zu einem glatten Teig verrühren. Teig auf dem Backblech verteilen und glatt streichen. Backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**3 Himbeerbelag zubereiten:**

Himbeeren antauen lassen, in einen Topf geben und **200 ml Wasser** hinzufügen. Das Puddingpulver mit Zucker mischen und mit 200 ml Wasser verrühren. Himbeeren zum Kochen bringen, angerührtes Puddingpulver hinzufügen und alles unter Rühren etwa 1 Min. aufkochen. Den heißen Belag auf dem Boden verstreichen und fest werden lassen.

**4 Sahnebelag zubereiten:**

Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Sahne auf dem Himbeerbelag verstreichen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

**5 Verzieren:**

Vor dem Servieren Butterkekse nebeneinander auflegen, dabei zwischen den Keksen Abstand zum Schneiden lassen. Backrahmen lösen und entfernen.

