





# Himbeer-Dickmilch-Kuchen

Ein cremiger Obstkuchen mit Himbeeren für den Sommer

etwa 12 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Fett  
Backpapier  
Backrahmen

### All-in-Teig:

125 g Weizenmehl  
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke  
1 EL Dr. Oetker Kakao  
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
60 g weiche Butter oder Margarine  
3 Eier (Größe M)

### Belag:

10 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß  
1 Limette, unbehandelt  
1 kg Dickmilch  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
400 g kalte Schlagsahne  
250 g Himbeeren

### Zum Verzieren:

etwa 60 g Himbeergelee

## 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backrahmen (25 x 25 cm) auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Gustin, Kakao und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf dem Backblech im Backrahmen verteilen, glatt streichen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 15 Minuten**

- ## 3
- Backrahmen mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Den Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und den Kuchen darauf erkalten lassen. Backpapier vorsichtig abziehen. Boden auf eine Platte legen, den gesäuberten Backrahmen um den Boden stellen.

**4 Belag:**

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Limette heiß waschen und trocken reiben. Die Limettenschale mit einer Küchenreibe abreiben und die Limette auspressen. Dickmilch mit Zucker, Vanillin-Zucker, Limettenschale und Limettensaft verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und auflösen. Zuerst etwa 4 Esslöffel der Dickmilchmasse mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann mit der übrigen Masse verrühren.

- 5** Wenn die Dickmilchmasse beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen, unter die Masse heben und die Dickmilchcreme auf dem Gebäckboden verstreichen. Himbeeren verlesen, auf der Creme verteilen und den Kuchen etwa 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

**6 Verzieren:**

Himbeergelee in einem Topf einmal kurz aufkochen lassen, noch heiß als Fäden oder Kleckse über die Himbeeren geben und fest werden lassen. Anschließend den Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Den Kuchen nach Belieben mit Zitronenmelisseblättchen garnieren.