# Himbeerkuchen
# bei SehrLecker.de

**Die Zutaten:**

3 Eier, 4 Esslöffel Wasser, 1 Päckchen Vanillinzucker, 100 gr Zucker, 100 gr Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 4 Esslöffel Öl, 300 gr Frischkäse, 100 gr Puderzucker, 400 ml Sahne, 2 Päckchen Sahnesteif, 2 Päckchen Vanillinzucker, 1 Päckchen Götterspeise (Himbeergeschmack), 500 gr tiefgefrorene Himbeeren.

**Die Vorbereitungen:**

Götterspeise nach Anweisung auflösen und ganz abkühlen lassen.

**Die Zubereitung:**

Eier, Wasser, Vanillinzucker und Zucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Öl untermengen.
In eine gefettete, gemehlte Springform geben und 20 Min. bei 175°C backen.
Frischkäse mit Puderzucker verrühren, Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif aufschlagen, unter den Käse mischen.
Den abgekühlte Boden auf eine Platte setzen, mit einem Tortenring umgeben, Käse-Sahne-Masse einfüllen, glattstreichen und kaltstellen.
Gefrorene Himbeeren draufgeben, Götterspeise, abgekühlt aber noch flüssig drübergießen, warten bis sie fest wird, dann nochmals gut durchkühlen, am besten über Nacht!