

Himbeer-Kakaokuchen mit Zitronenglasur bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

6 Eier, 110 gr Feinkristallzucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 70 gr glattes Mehl, 2 Esslöffel Kakaopulver, 1 unbehandelte Zitrone, 100 gr geriebene Walnüsse, 300 gr frische Himbeeren, Puderzucker nach Bedarf.

Die Vorbereitungen:

Die Zitrone waschen und die Schale der Hälfte abreiben und die gesamte Zitrone entsaften. Die Himbeeren waschen und gut abtropfen lassen, die Eier trennen, die Dotter mit einem Drittel der Zuckermenge und dem Vanillezucker sehr schaumig rühren, die Eiklar steif aufschlagen, nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen und sehr steif schlagen, behutsam unter die Dottermasse heben, zuletzt das gesiebte Mehl, Nüsse, Kakao und Zitronenschale einrühren.

Die Zubereitung:

Das Backrohr auf 190 Grad vorheizen, die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und mit den Himbeeren bestreuen, im vorgeheizten Ofen ca. 35 Minuten backen, danach den Kuchen auf dem Blech erkalten lassen, für die Glasur den Zitronensaft mit so viel gesiebttem Puderzucker verrühren, dass eine sehr zähe Masse entsteht, diese im heißen Wasserbad bis zu glasierfähiger Konsistenz erwärmen, den Kuchen damit überziehen, nach dem Stocken der Glasur den Kuchen in Schnitten portionieren.