

## Sägespänekuchen mit Himbeeren



Zubereitung: 35 min

Backzeit: 20 min

Zeit insgesamt: 55 min (ohne Warte- und Kühlzeit)

### Zutaten für ein kleines Blech mit 20 x 23 cm:

#### Für den Teig:

100 g Butter, zimmerwarm  
100 g Zucker  
1 Prise gemahlene Vanille  
2 Eier (Kl. M), zimmerwarm  
75 g Mehl  
15 g Speisestärke  
20 g Kakao  
½ Pck. Backpulver  
1 Prise Salz  
1 bis 2 EL Milch

#### Für die Buttercreme:

½ Pck. Vanillepuddingpulver  
250 ml Milch  
25 g Zucker  
125 g Butter, weich

#### Ansonsten:

150 g Himbeeren, tiefgekühlt  
50 g Butter  
40 g Zucker  
100 g Kokosraspel

#### Besonderes Werkzeug:

Küchenmaschine oder Handrührgerät mit Schneebesen

#### Zubereitung:

Als erstes muss der Pudding für die Buttercreme gekocht werden, damit dieser noch abkühlen kann. Dafür das Puddingpulver mit dem Zucker und 3 EL Milch anrühren bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Die restliche Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Sobald sie kocht, den Topf vom

Herd nehmen, das angerührte Puddingpulver hineingeben und mit einem Kochlöffel oder Schneebesen kräftig verrühren. Den Topf wieder auf die Herdplatte stellen und die Masse solange köcheln lassen bis sie eindickt. Anschließend den Pudding in eine Schale umfüllen und regelmäßig umrühren, sodass keine Haut entsteht. Die Butter bei Zimmertemperatur lagern.

Tipp: Ihr könnt diesen Schritt auch schon einen Abend vorher zubereiten, damit der Pudding über Nacht abkühlen und die Butter auf Zimmertemperatur kommen kann.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auskleiden.

Für den Teig die Butter mit dem Zucker und der Vanille 3 min in der Küchenmaschine weißcremig rühren. Anschließend jedes Ei einzeln unterschlagen. Das Mehl mit Speisestärke, Kakaopulver, Salz und Backpulver vermischen und zum Rest sieben. Zusammen mit der Milch alles zu einem glatten Teig rühren. Hierbei bitte nicht zu lange rühren!

Den Teig in die vorbereitete Form füllen und bei mittlerer Schiene etwa 20 min backen. Die Stäbchenprobe bitte nicht vergessen!

In der Zwischenzeit die Himbeeren aus der Tiefkühltruhe nehmen und leicht antauen lassen.

Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und komplett abkühlen lassen. Die Himbeeren auf dem Kuchenboden verteilen.

In einem Topf die Butter (50 g) zerlassen. Zucker und Kokosraspeln hinzugeben und alles bei mittlerer Stufe anrösten lassen. Dabei ständig rühren, da die Kokosraspeln schnell anbrennen können. Sobald alles schön goldgelb geröstet wurde, den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Nun wird die Buttercreme fertig gestellt. Dafür die weiche Butter kräftig aufschlagen. Esslöffelweise den abgekühlten Pudding dazu geben und zu einer glatten Masse rühren. Die Buttercreme auf die Himbeeren streichen. Zum Schluss noch die gerösteten Kokosraspel darüber geben und leicht andrücken.

Den Kuchen nun bis kurz vor dem Verzehr kalt stellen. Er schmeckt am besten, wenn die Buttercreme nicht mehr ganz so kalt ist.

Viel Spaß beim Nachbacken und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥