

HIMBEERHERZ PRINZ LEOPOLD



HIMBEERHERZ PRINZ LEOPOLD

Schwierigkeitsgrad: anspruchsvoll

Das brauchst Du für ein Himbeerherz: | 60 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 500 g Himbeeren
- 45 g Butter
- 75 g SweetFamily Feiner Zucker
- 80 g Mehl
- 35 g Haselnuss-Krokant
- 250 g Sahnequark
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver
- 3 EL Himbeersirup
- 3 Eier
- Fett und Mehl für die Form



ZUBEREITUNG

354

Kcal

bei 6 Stücken
pro Stück ca.

11

Gramm

Eiweiß

40

Gramm

Kohlenhydrate

15

Gramm

Fett

Zubereitung des Teigs:

Zuerst musst Du die Eier trennen. Das geht super mit einem Eiertrenner. Die Eigelb rührst Du mit der streichweichen Butter, dem SweetFamily Zucker und dem Salz schaumig. Dann rührst Du Mehl mit Backpulver und den Krokant unter. Heize den Backofen auf 200 Grad, Gas Stufe 3 bis 4, vor. Fette den Boden der Form ein und stäube ihn mit Mehl aus. Schlage die Eiweiß zu steifem Schnee und hebe ihn unter den Teig. Verteile den Teig ganz gleichmäßig in der Form und backe ihn etwa 15 Minuten.

Dekoration:

Dann nimmst Du das Herz heraus, lässt es kurz ausdampfen und stürzt es auf ein Kuchengitter. Gib den Quark auf ein feines Sieb und lasse ihn etwas abtropfen. Verrühre ihn mit dem Himbeersirup und streiche ihn auf den Boden. Putze die Himbeeren und verteile sie auf dem Herz - aber nicht zuviel naschen!

Obst: Himbeer