

Himbeer-Poke-Cake

Zutaten für 24cm Springform

200	g	Butter, zimmerwarm	
200	g	Zucker	
1	Beutel	Vanillezucker	
1	Prise	Salz	Butter bis Salz mit der Küchenmaschine verrühren.
4		Eier	Ein Ei nach dem andern unter die Masse rühren bis diese hell wird.
1		Zitrone	Schale zur Eimasse reiben.
2	EL	Zitronensaft	Beigeben.
200	g	Mehl	
1	TL	Backpulver	Mehl und Backpulver mischen und zur Teigmasse geben. Zu einem glatten Teig rühren. Springform mit Backpapier auslegen und Rand und Boden mit Butter ausreiben. Teigmasse in die Form giessen und in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens bei 180°C 40-50 Minuten backen. Kuchen in der Form auskühlen lassen. Mit einem Kellenstiel 15-20 Löcher in den Kuchen stechen (von oben, etwa 2/3 tief).
250	g	Himbeeren	Pürieren und durch ein Sieb streichen.
2	Stück	Nektarinen oder Pfirsiche	In kleine Würfel schneiden
1	EL	Butter	In einer Pfanne schmelzen.
1		Vanillestängel	Samen auskratzen in die Pfanne geben.
2	EL	Zitronensaft	
1.5	dl	Wasser	Wasser, Zitronensaft und Nektarinen-Würfel beigeben und köcheln bis die Früchte weich sind. Kompott pürieren und durch ein Sieb streichen. Himbeer-Püree zum Nektarinen-Püree geben.
140	g	Gelierzucker	Zum Püree geben und dieses 4-5 Minuten köcheln. Das Püree noch heiss in die Löcher im Kuchen giessen und anschliessen den ganzen Kuchen damit übergiessen.
50	g	Mandelblättchen	Kuchen mit leicht geröstete Mandlblättchen oder Himbeeren bedecken. Auskühlen lassen und aus der Form lösen.

