



## Mohnschnitten mit Himbeerrahm

ERGIBT CA. 16 STÜCK

FÜR 1 SPRINGFORM À 23 × 23 CM

---

**160 g Butter, weich**

**180 g Zucker**

**5 Eier**

**½ Vanilleschote**

**80 g Mohnsamen**

**180 g gemahlene geschälte Mandeln**

**2 EL Mehl**

Himbeerrahm:

**100 g Crème fraîche**

**1,5 dl Rahm**

**200 g Himbeeren**

**3 EL Zucker**

**1.** Backofen auf 180 °C vorheizen.  
Formboden mit Backpapier auslegen.

**2.** Butter und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Eier trennen. Vanilleschote halbieren, Mark herauskratzen. Eigelb und Vanillemark zur Zucker-Butter-Masse rühren. Eiweiss steif schlagen. Mohn, Mandeln und Mehl mischen. Abwechselnd mit Eischnee unter die Masse heben. Teig in die Form füllen. In der Ofenmitte ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen, in der Form auskühlen lassen.

**3.** Für den Himbeerrahm Crème fraîche und Rahm zusammen steif schlagen. ¾ der Himbeeren mit Zucker mischen und durch ein Sieb streichen. Himbeerpüree unter den Rahm ziehen. Kuchen in Stücke schneiden. Mit Himbeerrahm und restlichen Beeren servieren.

**ZUBEREITUNG** ca. 30 Minuten

+ ca. 40 Minuten backen

**Pro Stück 7 g Eiweiss, 23 g Fett,**

**17 g Kohlenhydrate, 1300 kJ/310 kcal**