

# Raffaello-Himbeer-Kuchen

## Zutaten Teig

- 230g Mehl
- 20g Kokosflocken
- 200g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 5 Eier
- 250g weiche Butter
- 3EL Milch
- 1 Pck. Backpulver
- Fett für die Form

## Füllung

- 200 g Himbeeren
- 150 g Mascarpone
- 10 g Zucker
- 15 St. Raffaellos
- 200 g Sahne
- 2 Pck. Sahnesteif
- 250 g Speisequark(Magerstufe)

## Glasur

- 125g Kuchenglasur

## Zubereitung

Tobias Kerler <http://pamperedchef.eu/feelpampered>

1. Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen.
2. Eier und Zucker schaumig schlagen.  
(TM: 2 Minuten | Stufe 4)
3. Alle Zutaten mit dem Handrührgerät gut mischen.  
(TM: 3 Minuten | Stufe 5)
4. Kranzform einfetten und den Teig in die Kranzform füllen.
5. Kuchen in den Backofen schieben (mittlere Schiene) und ca. 1 Std. backen.  
Kuchen anschließend etwas auskühlen lassen und stürzen.
6. Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden.
7. Quark, Mascarpone und Zucker zu einer glatten Masse rühren.  
Sahne steif schlagen. Sahnesteif dabei einrieseln lassen. Unter die Quarkmasse heben. Raffaellos kleinhacken und ebenfalls unterheben.
8. Ersten Kuchenboden auf einen Teller setzen. Die Hälfte der Creme mit einer Garnierspritze auf den Boden spritzen. Mit Hälfte der Himbeeren belegen.  
Zweiten Boden auflegen und den Vorgang wiederholen.
9. Kuchenglasur nach Packungsanweisung schmelzen und den Kuchen damit verzieren.



# Feelpampered

Tobias Kerler



Leicht



1. Kuchen



Ca. 30 Minuten Zubereitung  
Ca. 60 Minuten Backen



Kranzform  
Garnierspritze „Easy“