

# Buttermilchkuchen mit Pistazien und Himbeeren

Vorgestellt von Sven Hensch

## ZUTATEN

Für 16 Törtchen

Für den Buttermilchkuchen:

2 Eier  
150g Zucker  
200g Weizenmehl  
50g Maisstärke  
1 TL Backpulver  
1 Msp. Natron  
100g Butter  
½ Vanilleschote  
2 EL Öl  
250g Buttermilch  
Abrieb einer Zitrone  
100g frische Himbeeren

Für das Himbeergelee:

150g frische Himbeeren  
10g Zucker  
1g Agar Agar

Für die Frischkäsesahne:

50g Frischkäse  
½ Vanilleschote  
200g Schlagsahne  
15g Zucker  
1 TL San Apart

Dekoration:

100g Himbeeren  
20g gehackte Pistazien  
50g Pistaziencreme



## ZUBEREITUNG

Für den Buttermilchkuchen Mehl, Backpulver, Natron, Maisstärke und Zucker mischen. Butter auflösen. Eier, flüssige Butter, Öl, Buttermilch, Zitronenabrieb und Vanille verrühren. Anschließend die Mehlmischung unterrühren.

Für das Himbeergelee Himbeeren putzen und mit einem Pürierstab mixen. Danach in einem Topf mit Zucker und Agar Agar eine Minute aufkochen.

Für die Creme Frischkäse in einer Schüssel glattrühren. Sahne unter Zugabe von Zucker, Vanille und San Apart luftig aufschlagen. Sahne unter den Frischkäse heben.

Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Buttermilchkuchen-Masse in 16 kleine Silikonformen füllen, mit 100g frischen Himbeeren belegen und für ca. 25-30 Minuten backen. Danach die Kuchen aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Die Böden dann mit Pistaziencreme füllen und die Frischkäsecreme mit Hilfe eines Spritzbeutels aufdressieren.

Mit gehackten Pistazien, Himbeergelee und Pistaziencreme ausdekorieren.