

Ovo-Himbeer-Cake

etwa 14 Stücke



gelingt leicht

bis zu 30 Min.

**Zutaten:****Springform (Ø 26 cm):****Füllung 1:**

2 dl Milch
10 g Ovomaltine® Pulver
3 Eigelb
40 g Zucker
25 g Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)

Teig:

300 g Mehl
200 g Zucker
½ Beutel Dr. Oetker Backpulver
1 Prise Salz
200 g Butter
2 Eier
3 Eigelb

Füllung 2:

200 g Himbeeren
100 g Ovomaltine® Crunchy Cream

Zum Bestreichen:

1 Eigelb
Wasser
1 Prise Salz

1 Vorbereiten:

Springformboden (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen und den Rand mit Dr. Oetker Backspray einsprühen.

2 Füllung 1:

Milch und Ovomaltine® Pulver in einer Pfanne erhitzen. Eigelb und Zucker vermischen, das Epifin dazugeben und gut mischen. Die heisse Ovomaltine®-Milch dazugeben und verrühren, zurück in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen bis die Crème eindickt. Die eingedickte Crème in eine Schüssel giessen und mit Frischhaltefolie abdecken. Zur Seite stellen.

3 Teig:

Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben. Butter in Stücke schneiden und dazugeben. Alles mit den Händen oder einem Teigschaber gut vermischen bis die Butter gut eingearbeitet ist. Eier und Eigelb dazugeben und zu einem glatten Teig kneten. Die Hälfte des Teiges in die vorbereitete Springform geben und flach drücken.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C



Die Füllung 1 auf den Teig streichen. Die Himbeeren und Ovomaltine® Crunchy Cream (Füllung 2) darauf verteilen, dann den restlichen Teig darauf geben.

④ **Zum Bestreichen:**

Eigelb, Wasser und Salz mischen und den Kuchen damit bestreichen. In der Mitte des vorgeheizten Backofens während ca. **50 Minuten backen, dann die Temperatur um 10°C reduzieren und noch während ca. 10 Minuten weiter backen.**

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der Mitte des Backofens

Backzeit: etwa 60 Minuten

