



# Toffifee White Chocolate Zitronen- Himbeer-Kuchen

Fruchtig-frisch mit unverkennbarem Toffifee White Chocolate Geschmack – Diese Kombination lässt die Frühlingsgefühle in jedem Zuhause aufblühen!

## Zutaten:

### für 10 Portionen:

#### für den Teig:

- 120 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 TL Zitronenabrieb
- 3 Eier
- 200 g Weizenmehl (Type 405)
- 1 ½ TL Backpulver
- eine Prise Salz
- 150 g frische Himbeeren
- 10 Toffifee White Chocolate, grob gehackt

#### für den Zuckerguss:

- 200 g Puderzucker
- 3 EL Zitronensaft

#### für das Topping:

- 75 g frische Himbeeren
- 5 Toffifee White Chocolate
- 1 TL Zitronenabrieb

## Und so geht's:

1. Die Butter, den Zucker und den Zitronenabrieb in einer Schüssel cremig rühren. Die Eier einzeln hinzufügen und alles gut vermengen. Dann das Mehl, das Backpulver und das Salz in einer separaten Schüssel vermischen und danach in die Buttermischung sieben. Die Mehlmischung vorsichtig nach und nach unterrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
2. Die Toffifee White Chocolate grob hacken. Die Himbeeren und die gehackten Toffifee White Chocolate vorsichtig unter den Teig heben.
3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen und eine Kastenform mit Backpapier auslegen.
4. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und für ca. 45 Minuten backen, bis an einem Zahnstocher kein Teig mehr haften bleibt. Den fertigen Kuchen anschließend in der Form auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
5. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft glattrühren.
6. Den abgekühlten Kuchen aus der Form nehmen, mit dem Zuckerguss glasieren und mit frischen Himbeeren, Toffifee White Chocolate und dem Zitronenabrieb dekorieren, fertig!

### Gesamtzeit:

3 Eier

### Davon aktiv:

3 Eier

### Schwierigkeit

3 Eier

