

Himbeer-Poke-Cake

Betty Bossi



Das ist ein
Poke Cake. Also
ein getränkter
Kuchen, der traum-
haft feucht ist.



TIPPS VON UNSEREM REDAKTOR PATRICK LEGENSTEIN

«To poke» bedeutet auf Englisch stochern. Ein Poke Cake wird nach dem Backen mehrmals tief mit einem Kellenstiel eingestochen; so entstehen grössere Löcher als beim herkömmlichen Tränken. In die Löcher wird dickflüssige Masse (z. B. Püree, Cremen oder Sirup) gefüllt. Dadurch wird der Kuchen herrlich feucht.

Geröstete Mandelblättchen über dem Kuchen sorgen für einen crunchy Effekt.

• • •



25 Min. + 50 Min. backen



glutenfrei

Für eine Springform von ca. 24 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt,
Rand gefettet

200 g Butter, weich

200 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eier

1 Bio-Zitrone

200 g glutenfreies Mehl (Schar, G-Mix)

1 TL glutenfreies Backpulver (z. B. Betty Bossi)

2 Nektarinen

1 Vanillestängel

1 EL Butter

1½ dl Wasser

500 g Himbeeren

140 g Gelierzucker (Coop)

Haltbarkeit: zugedeckt im Kühlschrank ca. 2 Tage.

Stück (1/16): 284 kcal, F 14 g, Kh 36 g, E 2 g



1

Ofen auf 180 Grad vorheizen.
Butter in eine Schüssel geben. Zucker und Salz beigeben, mit den Schwingbesen des Handrührgeräts verrühren.



2

Ein Ei nach dem andern darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist.
Von der Zitrone Schale dazureiben, 2 EL Saft dazupressen, mischen.



3

Mehl und Backpulver mischen, unter die Masse mischen, Teig in die vorbereitete Form füllen.



4

Backen: ca. 50 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, in der Form auf einem Gitter auskühlen. Mit dem Tränk-Löchli-Profi (siehe Tipp) oder einem Kellenstiel mehrere Löcher ca. $\frac{1}{3}$ tief in den Kuchen stechen.



5

Nektarinen in Würfeli schneiden. Vanillestiel längs halbieren, Samen auskratzen. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Nektarinen, Vanillesamen, Wasser und restlichen Zitronensaft beigeben, aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln.



6

Die Hälfte der Himbeeren (ca. 250 g) pürieren, durch ein Sieb streichen, mit dem Gelierzucker zu den Nektarinen geben, aufkochen, ca. 4 Min. kochen. Sirup zuerst in die Löcher, dann über den Kuchen gießen. Restliche Himbeeren darauf verteilen, fest werden lassen. Formenrand entfernen, auf eine Platte schieben.



HURRA – JETZT WIRD JEDER KUCHEN FEUCHT!

Können Sie von herrlich feuchten Kuchen auch nie genug bekommen? Wir auch nicht, darum haben wir für Sie den Tränk-Löchli-Profi entwickelt, damit das Backen, Einstechen und Tränken super einfach geht. Bestellen können Sie den cleveren Küchenhelfer ab sofort auf unserer Website bettybossi.ch.

