**HIMBEERSCHNITTEN**

**Zutaten** 1 Tortenform200g frische Himbeer, gewaschen, halbiert  
20 dkg Butter weich  
20 dkg Zucker  
4 Dotter + 1 ganzes Ei  
20 dkg Mehl  
½ Pkg Backpulver  
Glasur:  
2 Eiklar  
7,5 dkg Staubzucker

**Zubereitung:**weiche Butter, Zucker + Dotter gut mischen, Mehl mit Backpulver dazumischen (eher fester Teig), auf befettete + bebröselte Tortenform streichen, mit halbieren Himbeeren belegen, bei 175°C HL ca. 60‘ ins vorgeheizte Rohr (Nadelprobe); über vorgebackenen Kuchen Masse aus Klar + Staubzucker streichen + noch ca. 15‘ backen bis Schneehaube Farbe bekommt.

Tipp: gleiche Teigmasse für Auflaufform, 250g Himbeeren, doppelte Schneemasse