**Himbeercake mit Crème Fraîche**

Dank der leichten Crème Fraîche schmeckt dieser Cake herrlich feucht, frisch und leicht. Du kannst ihn auch perfekt variieren, indem du verschiedene Früchte wählst. Von frischen oder tiefgefrorenen Beeren über Äpfel und Birnen bis hin zu Aprikosen und Ananas passt alles zu diesem Cake. Dieser ist übrigens sehr rasch und einfach zuzubereiten.

Für eine Cakeform von 25cm.

**Zutaten:**

180g helles Mehl (Güetzi-\*, Semmel-\* oder Halbweissmehl\*)

1 TL Backpulver\*

1 Prise Natron

1 Prise Salz\*

120g zimmerwarme Butter

150g Zucker

2 Eier\*

200g Crème Fraîche

200g Früchte nach Wahl (falls tiefgefroren, dann nicht auftauen!)

100g weisse Schokolade

0,5 dl Halbrahm

**Zubereitung:**

Den Ofen auf 170° Grad (Unter- und Oberhitze) vorheizen. Die Cakeform gut einfetten und mit Mehl bestreuen oder mit Backpapier auslegen.

Mehl, Backpulver, Natron und Salz in eine Schüssel geben und vermischen.

In einer anderen Schüssel mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer Butter und Zucker cremig rühren und danach mit den Eiern mixen. Die Crème Fraîche unterrühren und danach die Mehlmischung beigeben. Am Schluss die frischen oder tiefgefrorenen (und eventuell zerkleinerten) Früchte unterheben.

Die Masse in die vorbereitete Cakeform giessen und den Cake im Ofen bei 170° Grad 55 bis 65 Minuten auf der untersten Rille backen. Am Ende die Stricknadelprobe machen. Es sollte kein Teig mehr daran kleben bleiben. Cake auskühlen lassen und danach aus der Form nehmen.

Für den Guss die weisse Schokolade in kleine Stücke schneiden. Den Halbrahm in einen Topf geben und erhitzen. Danach die Pfanne wegnehmen und sofort die Schokolade dazu geben und rasch umrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Sogleich vorsichtig über den ausgekühlten Cake giessen. Vor dem Servieren mindesten 2 Stunden im Kühlschrank lassen. Der Kuchen sollte auch danach immer im Kühlschrank aufbewahrt werden, denn kühl schmeckt er am besten.

Quelle: www.stilpalast.ch