

# Brombeerkuchen mit Zitronenverbene-Creme

## Zutaten für den Kuchen:

- 500 g Brombeeren
- 250 g weiche Butter
- 175 g Zucker
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 300 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 200 g Saure Sahne
- 100 g gemahlene Mandeln
- (zum Bestäuben) Puderzucker

Zitrone heiß waschen, trocknen und abreiben. Brombeeren vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Eine Kuchenform mit 50 g Butter einfetten und mit etwas Zucker ausstreuen. Ofen auf 170 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Restliche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb cremig schlagen. Nach und nach Eier dazugeben und weiter schlagen. Mehl und Backpulver hinzufügen. Saure Sahne und gemahlene Mandeln unterrühren. Den Teig in die Form füllen. Brombeeren halbieren, mit einem Löffel vorsichtig im Teig verteilen und glatt streichen. Den Kuchen 40 Minuten backen, herausnehmen und auskühlen lassen. In Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben.

## Zutaten für die Verbene-Creme:

- 125 ml Milch
- 125 g Crème fraîche
- 2 EL Speisestärke
- 40 g Zucker
- 3 Eigelb
- 15 g getrocknete Zitronenverbene

Milch, Crème fraîche und Zitronenverbene in einen Topf geben und langsam aufkochen. Mehrmals mit einem Schneebesen umrühren. Währenddessen in einer Schüssel Eigelb, Zucker und Speisestärke verrühren. Die kochende Flüssigkeit durch ein Sieb nach und nach zum Eigelb geben. Dabei ständig rühren, damit das Eigelb nicht gerinnt. Anschließend alles zusammen in den Topf geben, unter ständigem Rühren aufkochen und circa 1 Minute köcheln lassen. Die fertige Creme in eine Schüssel geben. Sofort mit Klarsichtfolie bedecken, damit sich keine Haut bildet, und abkühlen lassen. Die kalte Creme kurz aufmixen und in einen Spritzbeutel füllen.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 07.09.2023

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)