

# Lilolu Himbeertraum

## Zutaten

### **BODEN**

150 g Butter  
100 g Zucker  
3 Eigelbe  
1 Prise Salz\*  
50 g gemahlene Mandeln  
100 g Weissmehl  
1 TL Backpulver\*  
1 dl Vollrahm

### **BEEREN-MERINGAGE**

250 g Himbeeren  
1 EL Amaretto\*  
3 frische Eiweisse  
1 Prise Salz\*  
120 g Zucker  
1 Päckli Vanillezucker\*  
20 g Mandelblättchen\*  
Puderezucker\*  
zum Bestäuben

### **Vor- und**

### **Zubereitungszeit**

ca. 30 Minuten  
Backen/Trocknen:  
ca. 50 Min.  
Für eine quadratische  
Springform von ca. 23 cm  
oder eine Springform von  
ca. 26 cm !, Boden mit  
Backpapier belegt, Rand  
Gefettet

## Zubereitung

**BODEN:** Butter in einer Schüssel weich rühren, Zucker und Salz darunterrühren. Ein Eigelb nach dem andern darunterrühren, weiterrühren, bis die Masse heller ist. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen, mit dem Rahm nur kurz mit dem Gummischaber daruntermischen. Teig in die vorbereitete Form füllen.

## Tipp

### **BEEREN-MERINGAGE:**

Himbeeren mit dem Amaretto mischen, beiseitestellen. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen (s. kleines Foto). Die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Vanillezucker und restlichen Zucker begeben, kurz weiterschlagen. Himbeeren daruntermischen, Beeren-Meringage auf dem Teig verteilen, Mandelblättchen darüberstreuen.  
Backen: ca. 30 Min. auf der untersten Rille des auf 175 Grad vorgeheizten Ofens. Gebäck mit Alufolie bedecken, ca. 10 Min. weiterbacken. Ofen ausschalten, im leicht geöffneten Ofen ca. 10 Min. trocknen.