

# Tante Hildas Lavendelschnitten

## Himbeer-Rührkuchen mit Kräuterschmandcreme

### Zutaten für ein Backblech (ca. 30×40 cm)

#### Rührteig:

- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 5 Eier (Größe M)
- 350 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 100 ml Milch
- 1000 g Himbeeren (frisch oder TK)

#### Schmandcreme mit Kräutern:

- 800 g Schmand
- 400 ml Sahne
- 4 EL Honig oder Ahornsirup
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 TL Lavendelblüten (essbar)
- 2 EL Melissenblätter
- 2 TL Minze
- 1 TL frischer Rosmarin
- 1 TL frischer Thymian
- 4 TL Flohsamenschalen oder 2 Pck. Sahnesteif
- je nach Größe den Saft einer bzw. einer halben Zitrone
- 4 EL Zucker zum Drüberstreuen

### Zubereitung

#### 1. Rührteig

1. Butter, Zucker & Vanillezucker cremig schlagen
2. Eier einzeln unterrühren
3. Mehl & Backpulver mischen, mit Milch unterheben
4. Auf (ggf. mit Backpapier belegtes) Blech streichen
5. 500 g Himbeeren gleichmäßig darauf verteilen
6. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 25–30 Min. backen
7. Auskühlen lassen

#### 2. Schmandcreme

1. Die restlichen 500 g Himbeeren auf dem Kuchen verteilen (geht auch prima tiefgekühlt)
2. Schmand mit Honig, Vanillezucker Zitronensaft und allen sehr fein gehackten Kräutern verrühren
3. Mind. 10 Min. ziehen lassen
4. Sahne mit Flohsamenschalen oder Sahnesteif steif schlagen
5. Sahne vorsichtig unterheben
6. Creme auf ausgekühlten Kuchen streichen
7. Mit Lavendel, ggf. auch mit Minze und Melisse dekorieren  
4 Eßlöffel Zucker zum drüberstreuen
8. Mindestens 1 Stunde kühl stellen

[Arbeitsversion]

Sorry, ihr Lieben!  
Da ich seit dem Spätsommer '25 krank bin, ist der Rezeptvorschlag von meiner lieben Testleserin Betty leider nie in die Testphase gekommen. 🙄

Falls du Lust hast, das Rezept auszuprobieren, freue ich mich sehr über dein Testurteil, Verbesserungsvorschläge oder Fotos. 😊 Gern an:

[info@johanna-benden.de](mailto:info@johanna-benden.de)  
[Insta](#) oder [facebook](#)