

# Tante Hildas Lavendelschnitten

## 🍰 Himbeer-Rührkuchen mit Kräuterschmandcreme & Rosmarin-Thymian-Twist

### 📦 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
- 300–400 g Himbeeren (frisch oder TK)

#### 👉 Schmandcreme mit Kräutern:

- 400 g Schmand
- 200 ml Sahne
- 2 EL Honig oder Ahornsirup
- 1 TL Lavendelblüten (essbar)
- 1 EL Melisseblätter (fein gehackt)
- 1 TL Zitronenverbene oder Minze (optional)
- ½ TL frischer Rosmarin (ganz fein gehackt)
- ½ TL frischer Thymian (ganz fein gehackt)
- 1 TL Flohsamenschalen oder 1 Pck. Sahnesteif
- 1 Prise Vanille oder Zitronenabrieb

### 👤🔍 Zubereitung

#### 1. Rührteig

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

#### 2. Schmandcreme

1. Sahne mit Sahnesteif/Flohsamenschalen steif schlagen
2. Schmand mit Honig, Vanille/Zitrone, allen Kräutern verrühren
3. Mind. 10 Min. ziehen lassen
4. Sahne unterheben – fluffig bleibt's besser
5. Creme auf ausgekühlten Kuchen streichen
6. Mit Lavendel oder Melisse dekorieren
7. 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](#)