

Erdbeer-Mascarpone-Kuchen mit Zitronencreme

VORBEREITEN

60
Min.

RUHEN

120
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Kuchen

Für den Teig

125 g kalte Butter
75 g Zucker
1 Prise(n) Salz
1 Bio-Zitrone
50 gemahlene Mandeln
200 g Mehl
1 Ei

Für die Füllung

1 Bio-Zitrone
500 g Erdbeeren
5 Esslöffel Erdbeermarmelade
400 g Mascarpone
1 Päckchen Vanillezucker
150 ml Sahne
1 Prise(n) Salz
150 g Zucker
Puderzucker zum Dekorieren

Besonderes Zubehör

Blindbackkugeln
Tarteform (26 cm)

am besten gleich zwei Stücke, bitte! Als Erdbeerkuchen ist zwar durch Mascarpone und Sahne etwas mächtig, aber weil er soo lecker ist, kann man davon auch einfach mal zwei Stücke schnabulieren. Einen sicheren Boden für die zitronige Mascarponecreme bildet ein klassischer Mürbeteig. Getoppt wird die Creme mit frischen Erdbeeren vom Feld.

- 1 -

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

- 2 -

Für den Teig Schale der Zitrone abreiben. Mehl, Mandeln, Zucker, Salz und Zitronenabrieb in einer Schüssel mischen. Kalte Butter in kleine Stücke schneiden und dazugeben. Erst mit den Fingern einarbeiten, dann alles mit den Knethaken eines Handrührgeräts verkneten. Ei und 1 TL Zitronensaft dazugeben und mit den Händen alles kurz zu einem homogenen Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 30 Minuten kaltstellen.

- 3 -

Tarteform einfetten und mit Mehl ausstäuben. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Form vorsichtig mit Teig auskleiden. Teig mit Folie abdecken und für weiter 30 Minuten kaltstellen.

- 4 -

Folie entfernen und Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Trockene Hülsenfrüchte oder Blindbackkugeln auf dem Boden verteilen und Teig ca. 20 Minuten im heißen Ofen backen. Vollständig auskühlen lassen.

- 5 -

Ooh, yes - Erdbeer-Mascarpone-Kuchen! Her damit, und

Erdbeer-Mascarpone-Kuchen mit Zitronencreme

Für die Füllung, Schale der Zitrone abreiben und Saft auspressen. Strunk der Erdbeeren entfernen und Beeren längs halbieren. Marmelade mit Wasser und 2 EL Zitronensaft verrühren.

- 6 -

Mascarpone mit restlichem Zitronensaft, Zitronenabrieb, Vanillezucker, Sahne, Salz und Zucker cremig aufschlagen. Creme gleichmäßig auf den ausgekühlten Teigboden streichen und mit Erdbeeren toppen. Marmeladen-Zitronen-Mischung gleichmäßig über die Erdbeeren geben und Tarte 1 Stunde kaltstellen.

- 7 -

Tarte zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.