



Schlemmerkuchen Erdbeer-Mascarpone

Für 12 Portionen:

Teig:

125 g Butter
125 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Ei
2 TL Backpulver
250 g Mehl

Füllung:

250 g Mascarpone
2 Essl. Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Zitrone
200 g Sahne
500 g Erdbeeren
1 P. roter Tortenguss
Evtl. 1 Flasche Erdbeersaft für den Guss
1:1 verdünnen (im Hofladen erhältlich)

- 1. Butter** mit dem Rührbesen schaumig schlagen, danach Zucker u. Vanillezucker langsam einrieseln lassen. Dann das Ei dazugeben und verrühren. Zuletzt das Mehl und Backpulver unterrühren.
- 2. Backofen** auf 180 ° C. (Umluft) vorheizen.
- 3. Den Teig** in eine gefettete und mit Paniermehl bestreute Obstkuchenform füllen und glattstreichen.
- 4. Den Teig im Backofen** (Mitte, Umluft 180 ° C) ca. 20 Minuten backen. den fertigen Boden gut auskühlen lassen (evtl. 1 Tag vorher backen).
- 5. Erdbeeren** im stehenden Wasser waschen und in ein Sieb zum Abtropfen geben. danach die Kelche entfernen.
- 6. Mascarpone**, Zucker, Vanillezucker und Saft der Zitrone cremig rühren. Sahne steif schlagen und esslöffelweise zu der Mascarpone-Creme geben und verrühren. Danach die Creme auf dem Tortenboden verteilen.
- 7. Tortenguss** (evtl. mit Erdbeersaft – dient als Ersatz für Wasser und Zucker) nach Packungsanleitung zubereiten und auf der Mascarpone-Creme verteilen.