



Erdbeerkuchen mit Mascarpone-Sahne-Creme und Mande



Zutaten

Für den Teig:

1 EL	Vanillezucker
120 g	Zucker
60 ml	Öl
4	Eier
1 TL	Backpulver
2 EL	Mandelblättchen
180 g	Mehl
50 g	gemahlene Mandeln

Für die Füllung und das Topping:

500 g	Mascarpone
1 Päckchen	Sahnesteif
300 g	Erdbeeren
70 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
2 EL	Puderzucker
1/2	unbehandelte Zitrone
250 g	Sahne

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std. + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 1994 kJ, 476 kcal, 36,8 g Kohlenhydrate, 8,04 g Eiweiß, 34,0 g Fett, 146 mg Cholesterin, 1,65 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Wie könnte man die Erdbeersaison besser ausnutzen, als mit einem super leckeren Erdbeerkuchen? Stimmt, gar nicht! Deshalb solltest du unseren leckeren Erdbeerkuchen mit Mascarpone-Sahne-Creme und Mandeln unbedingt nachmachen! Für unseren Erdbeerkuchen backst du zuerst einen super saftigen Biskuitboden mit gemahlene Mandeln. Bevor der Teig in den Ofen kommt streuen wir zusätzlich noch ein paar gehobelte Mandeln in die Form, die am Ende noch einmal für einen besonderen Crunch sorgen. Nach dem Backen wir der Mandelboden mit einer leckeren Creme aus geschlagener Sahne, Mascarpone und Zitrone bestrichen. Das Highlight unseres Erdbeerkuchens sind aber natürlich die frischen Erdbeeren, die zum Schluss auf der Creme verteilt und mit Puderzucker bestreut werden. Falls du die Erdbeersaison also noch einmal richtig auskosten möchtest, solltest du unseren Erdbeerkuchen mit Mascarpone und Mandeln unbedingt probieren! So einfach geht's:

Step 1:

Zunächst backst du den Boden. Dazu den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Nun die Eier in eine Schüssel geben und mit 120 g Zucker und einem Vanillezucker schön dick und schaumig schlagen, dann das Öl einrühren.

Step 2:

Die Mandeln, Mehl und Backpulver mischen. Nun siebst du die trockene Masse in die Eimasse und hebst sie unter. Die 26er Springform mit Backpapier auslegen, die Ränder einbuttern und mit Mandelblättchen ausstreuen. Den Teig gleichmäßig in der Springform verteilen und für ca. 20 bis 25 Minuten goldbraun backen. Danach auskühlen lassen.

Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du die Creme zubereiten. Dazu die Sahne mit 70 g Zucker und dem Sahnesteif steif schlagen. Die Mascarpone mit Zitronenabrieb und Vanillezucker gut verrühren und dann die Sahne unterheben.

Step 4:

Die Mascarpone-Creme wellenförmig auf den abgekühlten Boden streichen. Vor dem Servieren entfernst du das Grüne von den Erdbeeren und marinierst sie mit 2 TL Zitronensaft und 2 EL Puderzucker. Dann auf der Sahnecreme verteilen und mit Puderzucker bestreut servieren.