

# Kuchen Backen Rezepte

## Himbeerkuchen Mit Mascarpone

Gattung: Backen, Obst, Himbeere, Kuchen, Käse

---

300 g	Süßer Mürbeteig	2	Eier
1/2	geh. TL Geraffelte Zitronenschale	50 g	Zucker
1	Essl. Zitronensaft	250 g	Himbeeren
250 g	Mascarpone		

---

(\*) Für eine Herz-Backform oder eine Springform von 22 cm Durchmesser Den Teig ca. drei mm dick auswallen. Die Form als Schablone darauf setzen. Den Teig mit einem spitzen Messer ausschneiden. Auf die gleiche Weise ein Backpapier ausschneiden. Von einem zweiten Backpapier zwei lange Streifen falten.

Diese übers Kreuz in die Form legen. Ausgeschnittenes Backpapier und Teig ebenfalls in die Form geben. Mit der Gabel einstechen. Vom restlichen Teig eine lange Rolle formen. Diese dem Rand nach auf den Teigboden legen und mit der Gabel etwas andrücken.

Zitronenschale und -saft mit dem Mascarpone glatt rühren. Eier und Zucker schaumig rühren (dauert ca. 5 Minuten). Mascarpone nochmals kurz aufrühren und dann beide Massen mischen. In die Form geben und glatt streichen. Auf der untersten Rille in den 180 oC heißen Ofen schieben und 35-40 Minuten backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und ringsum den Rand lösen. In der Form auskühlen lassen.

Zum Anrichten je links und rechts beide Papierstreifen halten. Den Kuchen aus der Form heben und auf eine Tortenplatte setzen. Die Backpapiere sorgfältig hervorziehen. Den Kuchen dicht mit den Himbeeren belegen. Bis zum Essen kühl stellen.