Beerenmix-Kuchen



Lockerer Rührkuchen, eine frische Mascarponecreme und gaaaanz viele Beeren - mehr braucht ein Sommerkuchen nicht.

Zubereitungszeit: 30 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 3 Eier
- 125 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- Abrieb ½ Bio-Zitrone
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 50 g Speisestärke

2 TL Backpulver

Für den Belag

Ca. 350-400 g Beeren nach Saison
200 g Sahne
150 g Mascarpone
75 g Joghurt
50 g Puderzucker
Saft ½ Bio-Zitrone

ZUBEREITUNG

1. Eine 26er Springform mit Rohrboden einfetten. Alternativ eine Springform mit normalem Boden verwenden und ein feuerfestes Wasserglas eingefettet in die Mitte stellen.
2. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Für den Teig zuerst die Eier trennen. Die Eigelbe mit der Butter, Zitronenabrieb und der Hälfte des Zuckers cremig aufschlagen. Die Eiweiße mit steif schlagen, dabei das Salz und den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee vorsichtig unterheben.
4. Mehl, Speisestärke und Backpulver in einer separaten Schüssel gründlich verrühren, auf die Eiermasse sieben und vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben.
5. Den Teig gleichmäßig in der Form verteilen, glattstreichen und für ca. 20 Minuten backen. Stäbchenprobe!
6. Nach der Backzeit den Kuchen erst in der Form stehen lassen, nach 10 Minuten aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
7. In der Zwischenzeit die Beeren für den Belag waschen, trocknen und verlesen.
8. Für die Creme Mascarpone mit Joghurt, Puderzucker und Zitronensaft glattrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Mascarponemasse heben.
9. Die Creme mit einem Esslöffel oder Küchenspachtel auf dem abgekühlten Kuchen verteilen, mit Beeren nach Wunsch belegen und kurz vor dem Servieren mit etwas

Puderzucker bestäuben.