



Blaubeerkuchen

mit Mascarpone und Zitrone

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Butter in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen. So lange erwärmen bis sie leicht braun wird. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Zucker und Zitronenabrieb mischen. Eier, Zucker, Vanillezucker und Mascarpone verrühren. Butter und Zitronensaft einrühren. In einer Schale Mehl, Backpulver, Speisestärke und Prise Salz mischen und in den Kuchen geben. Nur noch leicht verrühren. 200 g Blaubeeren hinzugeben und leicht unterheben. Teig in die gefettete Springform geben. 100 g Blaubeeren auf dem Teig verteilen und den Kuchen 50 Minuten backen. Garprobe mit einem Holzstäbchen machen und ggf. weitere 10 Minuten backen.

Nun entweder mit Puderzucker bestäuben oder Mascarpone-Creme anrühren.

Für die Mascarpone-Creme Sahne, Zucker und Zitronenabrieb steif schlagen. Mascarpone hinzugeben und weiter rühren.

Masse auf den abgekühlten Kuchen geben und 30 Minuten kalt stellen.

Derweil die Blaubeersauce kochen. 200 g Blaubeeren mit Maracujasaft (oder anderen Saft) zum Kochen bringen. Pürieren und durch ein Sieb geben. In den Topf geben, Zucker und Vanillezucker hinzugeben und aufkochen. Stärke mit etwas Saft verrühren und unter rühren in die Masse geben. Köcheln lassen bis es eindickt. Sauce auf die Creme geben und leicht mit einem Löffel vermengen. Nach Belieben mit Blaubeeren dekorieren.

Einkaufsliste

22-26 cm Springform

Für den Kuchen:

- 125 g Butter
- 170 g Zucker
- Abrieb einer Zitrone
- 3 Eier
- 30 g Vanillezucker
- 330 g Mascarpone
- Saft 1/2 Zitrone
- 180 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 1 Msp. Salz
- 300 g Blaubeeren

Für die Mascarpone Creme:

- 200 ml Sahne
- 170 g Mascarpone
- 50 g Zucker
- 20 g Vanillezucker

Für die Blaubeersauce:

- 200 g Blaubeeren
- 100 ml Maracujasaft (oder anderen Saft)
- 30 g Zucker
- 30 g Vanillezucker
- 20 g Speisestärke

Mehr Blaubeeren nach Belieben

