

Erdbeer-Mascarpone-Schnitten

Die Erdbeer-Mascarpone-Schnitten sind ein sommerlicher Blechkuchen, der mit frischen Erdbeeren und einer zarten Creme begeistert. Ideal für festliche Anlässe oder zur Gartenparty.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 4,0 h



Zutaten

für den Boden

4 Stk.	Eier
200 g	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
150 g	Butter
350 g	Weizenmehl
1 Packung	Backpulver
130 g	Mineralwasser mit Kohlensäure

für die Creme und Belag

900 g	Erdbeeren
75 g	Feinkristallzucker
9 Blätter	Gelatine
500 g	Mascarpone
75 g	Feinkristallzucker
	Erdbeeren (für die Deko)

Zubereitung

1. Für das **Erdbeer-Mascarpone-Schnitten**-Rezept, den Backofen rechtzeitig auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech oder eine Backform (ca. 25 x 30 cm) mit

Backpapier auslegen. Eier mit Zucker und Vanillezucker etwa 4–5 Minuten schaumig schlagen. Die geschmolzene Butter einrühren. Das Mehl, Backpulver und Salz vermischen und in mehreren Portionen unterheben. Den Teig gleichmäßig auf das Blech streichen und etwa 25 Minuten **backen**. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren waschen, putzen und grob zerkleinern. Mit Zucker fein pürieren.
3. Die Gelatine vorsichtig erwärmen und auflösen. Etwas Erdbeerpüree einrühren, um die Temperatur anzugleichen, dann unter das restliche Püree mischen. Etwa 440 g des Pürees auf dem Kuchenboden verteilen und kühl stellen.
4. Die Mascarpone mit Zucker cremig rühren. Nach und nach etwa 430 g Erdbeerpüree unterrühren, bis eine glatte, fruchtige Creme entsteht. Die Mascarpone-Erdbeer-Creme gleichmäßig auf dem Boden verstreichen. Den Kuchen mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Vor dem Servieren das restliche Erdbeerpüree dekorativ auf den Kuchen geben und mit frischen Erdbeeren und Zitronenmelisse garnieren.

Tipp