Schüsselkuchen

Das Rezept vom Schüsselkuchen schmeckt schön cremig und fruchtig-erfrischend. Ein perfektes Dessert für die lieben Gäste bei gemütlichen Grillabenden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

Für die Lemon Curd

140 g	Butter (geschmolzene)
280 g	Zucker
3 Stk.	Eier
1 Stk.	Eigelb
250 ml	Frischen Zitronensaft

Für die Creme

250 g	Mascarpone
375 g	Topfen
200 ml	Schlagobers
25 g	Staubzucker (oder Süße nach Belieben)
1 Spritzer	Frischen Zitronensaft
1 Packung	Erdbeerrolle/Biskuitrolle (fertige, ca. 400g)
Nach Belieben	Frische Erdbeeren

Zubereitung

1. Ein **Schüsselkuchen** ist ein Kuchen, der mit verschiedenen Zutaten in einer Schüssel angerichtet wird. In diesem Rezept enthält der Schüsselkuchen eine Erdbeerrolle mit einer Mascarpone-Creme, einer selbst gemachten Lemon Curd und frischen Erdbeeren. Bei der Wahl der Zutaten sind der Fantasie aber keine Grenzen gesetzt. Und wer sich etwas Zeit

sparen möchte, der kann auch die Lemon Curd schon fertig kaufen.

2. Für eine schnelle Lemon Curd aus der Mikrowelle zuerst die Butter schmelzen und abkühlen lassen.

3. Dann den Zucker mit den Eiern und dem Eigelb in einer größeren und mikrowellengeeigneten Schüssel einige Minuten schaumig rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat.

4. Jetzt die Zitronen (ja nach Größe ca. 4 -5 Stück) auspressen, durch ein Sieb streichen und den Saft auffangen. Es werden 250 ml Saft benötigt.

5. Nun den Saft unter die Creme rühren.

6. Letztendlich die abgekühlte Butter unter die Creme rühren.

7. Jetzt die Schüssel in die Mikrowelle stellen und bei halber Leistung 1 Minute erhitzen. Danach die Schüssel aus der Mikrowelle nehmen und einmal durchrühren.

8. Dann die Schüssel wieder in die Mikrowelle stellen und dann bei voller Leistung die Creme erneut 1 Minute erhitzen. Die Schüssel danach wieder heraus nehmen, umrühren und diesen Schritt 2-3 Mal wiederholen, bis die Creme leicht angedickt vom Löffel rutscht. Danach sollte die fertige Lemon Curd komplett auskühlen. Anmerkung: Die restliche Creme, die man für den Schüsselkuchen nicht benötigt, kann für andere Dessert, Kuchen, Torten etc. in einem verschließbaren Glas im Kühlschrank aufbewahrt werden.

9. Für den eigentlichen Schüsselkuchen wird nun der Mascarpone, der Topfen, der Staubzucker und etwas Zitronensaft in eine Schüssel gegeben und gründlich miteinander verrührt.

10. Danach das Schlagobers steif schlagen und unter die Mascarpone-Creme heben.

11. Jetzt die Erdbeerrolle nach Belieben in Scheiben schneiden und eine große Schüssel damit auslegen.

12. Als nächstes die Mascarpone-Creme in die Schüssel geben und gleichmäßig verteilen. Dabei die Creme ruhig etwas in die Kuchenzwischenräume streichen.

13. Jetzt nach Belieben Lemon Curd in die Schüssel geben und ebenfalls gleichmäßig verteilen.

14. Letztendlich die Erdbeeren waschen, putzen und dekorativ in der Schüssel platzieren. Der Schüsselkuchen sollte bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahrt werden. Das Dessert ergibt ca. 8-10 Portionen.

Tipp

Der Schüsselkuchen kann natürlich auch portionsweise in Gläsern angerichtet werden.