



# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### **Mascarpone-Eierlikörkuchen**

26er Form

Ofen auf 160°C Umluft vorheizen

Des braucht's für den Boden:

- ☺ 300 g Mehl
- ☺ 200 g weiche Butter
- ☺ 100 g Zucker
- ☺ 1 Prise Salz

...und des für die Füllung:

- ☺ 800 g Frischkäse
- ☺ 500 g Mascarpone
- ☺ 100 g Naturjoghurt
- ☺ 250 g Zucker
- ☺ 70 g Mehl
- ☺ 200 ml Eierlikör
- ☺ 5 Eier
- ☺ 2 Packerl Vanillezucker
- ☺ 1 Packerl Zitronenabrieb





# DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

## Mein Lieblingsrezept

### **Back ma's**

- ☺ Die Zutaten für den Boden mit den Händen gut miteinander verkneten bis ein weicher gleichmäßiger Teig entstanden ist. Erst mit der Hand immer etwas vom Teig abnehmen und in der Form den Rand vom Kuchen bilden (ca 4 cm hoch). Mit dem Rest vom Teig den Boden bilden, festdrücken. Bei einer 28er Form wird der Kuchen etwas flacher, schmeckt trotzdem ☺
- ☺ In den Kühlschrank stellen (es reicht eine Viertelstunde)
- ☺ Für die Füllung alle Zutaten mit einem Mixer schön glatt verrühren
- ☺ Füllung auf dem Boden verteilen – es bleibt bei einer 26er Form etwas Füllung übrig, bei einer 28er Form geht es sich aus.
- ☺ Den Kuchen nun ca. 1 Stunde auf der mittleren Schiene backen. Die Ränder sollten eine leichte Bräunung aufweisen, wenn man die Hand vorsichtig auf den Kuchen legt, sollte er noch ganz leicht wabbelig sein. **Wichtig:** Nicht vor 2/3 Ende der Backzeit den Ofen öffnen (man ist ja gerne mal neugierig, aber der Kuchen verträgt keine Hitzeschwankung)
- ☺ Den Kuchen im Ofen bei nur leicht geöffneter Tür auskühlen lassen, so verschwinden kleine Risse wieder. NICHT den Rand der Form lösen!
- ☺ Am besten den Kuchen in der Form über Nacht kaltstellen. Je früher man ihn anschneidet, desto cremiger ist er.

Viel Spaß beim Nachbacken ☺