



DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Blaubeer-Mascarpone-Streusel

24er Form

Ofen 170°C Umluft vorheizen

Des braucht's für den Boden:

- ☺ 230 g Mehl
- ☺ 110 g Zucker
- ☺ 150 g kalte Butter (in Stückchen)
- ☺ 1 Prise Salz
- ☺ 1 Tütchen Zitronenabrieb

... und des für die Füllung:

- ☺ 200 g Mascarpone
- ☺ 250 g Magerquark
- ☺ 120 g Zucker
- ☺ Saft von eineinhalb Zitronen
- ☺ 1 Tütchen Zitronenabrieb
- ☺ 1 EL Vanillezucker
- ☺ 1 EL Vanilleextrakt Paste
- ☺ 30 g Maisstärke
- ☺ 3 Eigelb

... und des darf a ned fehlen:

- ☺ 200 g reife Blaubeeren





DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Back ma's

- ☺ Alle Zutaten für den Boden mit der Hand krümelig verkneten
- ☺ 2/3 des Teiges in eine gefettete Form als Boden und Rand andrücken, Rest in Folie, beides kalt stellen
- ☺ Für die Füllung Mascarpone, Quark, Z-Saft und Z-Abrieb glatt mixen
- ☺ Zucker, Stärke einrühren
- ☺ Eigelbe nacheinander einrühren
- ☺ Vanilleextrakt einrühren
- ☺ Masse auf dem Boden einfüllen (ist recht flüssig)
- ☺ Blaubeeren verteilen
- ☺ Die restlichen Brösel auf dem Kuchen verteilen
- ☺ 30 Minuten auf der mittleren Schiene backen, dann auf 175° raufdrehen
- ☺ weitere 15 Minuten backen
- ☺ Die Brösel sollten leicht gebräunt sein, und bei leichtem Druck auf die Mitte sollte der Kuchen noch leicht nachgeben
- ☺ am besten über Nacht katstellen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben

Aufgemerkt: Durch die Frische der Zitrone und die zarten Streusel ist dieser Kuchen perfekt für heiße Sommertage geeignet. Am besten mit einer Kugel Eis! 😊