



DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Sbriciolata fragole e mascarpone

24er Form

Ofen 180°C O/U vorheizen

Des braucht's für den Boden:

- ☺ 250 g Mehl
- ☺ 110 g Puderzucker
- ☺ 90 g kalte Butter
- ☺ 1 Ei (M)
- ☺ ½ Tütchen Zitronenabrieb
- ☺ 1 Prise Salz
- ☺ 1 TL Backpulver

...und des für die Füllung:

- ☺ 250 g Mascarpone
- ☺ 250 g reife Erdbeeren
- ☺ 40 g Zucker
- ☺ 25 g geraspelte weiße Schokolade
- ☺ 1 Ei (M)
- ☺ 1 EL Vanille-Extrakt
- ☺ ½ Tütchen Zitronenabrieb
- ☺ 25 g Mandelblättchen

A Deko braucht's a no:

- ☺ 2 Erdbeeren
- ☺ 2 TL Erdbeermarmelade
- ☺ (und wer hat, einen Kräuterstengel)





DAS BAYRISCHE KOCHSTUDIO

Mein Lieblingsrezept

Back ma's

- ☺ Mehl, Puderzucker, Backpulver, Salz und Zitronenabrieb in einer Schüssel verrühren
- ☺ Kalte Butter in Stückchen mit den Händen untermischen
- ☺ Ei mit den Händen einkneten, bis Streusel entstanden sind
- ☺ Tarte Form mit Backpapier auslegen, ca. Hälfte der Brösel zu einem Boden mit Rand formen, Tarte und restliche Brösel kaltstellen
- ☺ Erdbeeren in kleine Stücke schneiden (sie sollten nicht nass sein)
- ☺ Mascarpone und Zucker mit einer Spachtel vermengen
- ☺ Van-Extrakt, Z-Abrieb und Ei dazugeben und mit Mixer zu einer Creme vermengen
- ☺ Schoki einrühren
- ☺ Creme auf Boden glatt verstreichen
- ☺ Erdbeeren gleichmäßig darauf verteilen
- ☺ Restliche Brösel darauf verteilen
- ☺ Zum Schluss Mandelblättchen verteilen

Ca. 30 Minuten goldgelb backen, der Kuchen darf bei einem leichten Fingerdruck noch etwas nachgeben. Auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und mit Erdbeermarmelade zwei Kleckse auf den Kuchen setzen, da drauf die Erdbeeren und den Kräuterstengel dazwischen.