

Himbeer-Mascarpone Kuchen

Zutaten für 1 runde Springform

Für den Boden

- 100 g Butterkekse (Vollkorn)
- 100 g gemahlene Mandeln
- 80 g Butter (geschmolzen)

Für die Füllung

- 500 g Mascarpone
- 200 g Schmand
- 250 g Magerquark
- 180 g Rohrohrzucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 3 EL Zitronensaft
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Himbeeren (frisch oder gefrostet)

Für den Belag

• 60 g gehackte Mandeln

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 65 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 85 Minuten

Zubereitung:

- Lege eine 26 cm Springform mit Backpapier aus. Schmelze die Butter und zerkleinere die Butterkekse. Das geht gut in einem Zipperbeutel. Mische die Kekskrümel mit den Mandeln und rühre die Butter unter. Drücke die Masse in die Form und stelle sie in den Kühlschrank.
- 2. Rühre Mascarpone, Quark, Sauerrahm und Zucker cremig. Füge die Eier nacheinander hinzu und rühre dann das Puddingpulver, den Zitronensaft und den Vanillezucker unter.



Ein Rezept von Familienkost ®

Jenny Böhme - familienkost.de



- 3. Verteile die Himbeeren auf dem Keksboden und gib die Quarkmasse darüber.
- 4. Backe den Himbeer-Mascarpone Kuchen 50 Minuten im auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorgeheizten Backofen. Lass den Kuchen anschließend im leicht geöffneten Ofen auskühlen.
- 5. Löse ihn aus der Form und stelle ihn vor dem Servieren etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Röste die gehackten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett und dekoriere den Kuchen damit. Auch ein paar frische Himbeeren sind eine schöne Deko.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.