

## Rezept

# Cappuccino-Kuchen

Ein Rezept von Cappuccino-Kuchen, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>300 g</b> weiche Butter	<b>370 g</b> Puderzucker
Salz	<b>5</b> Eier (M)
<b>300 g</b> Mehl	<b>1 Pck.</b> Backpulver
<b>100 ml</b> starker Espresso	<b>400 g</b> Mascarpone
<b>250 g</b> Magerquark	<b>150 g</b> Sahne
<b>50 g</b> Amarettini	<b>1</b> Backblech (Innenmaße ca. 41 × 35 cm)
Butter für das Blech	Kakaopulver zum Bestäuben (nach Belieben)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 24 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal, 22 g F, 5 g EW, 26 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Ober-/ Unterhitze) vorheizen. Das Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. Zimmerwarme Butter mit 250 g Puderzucker und 1 Prise Salz in 8 Min. cremig aufschlagen. Eier einzeln einrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit dem Espresso unter den Teig rühren. Den Teig auf das Backpapier geben und sehr glatt sowie gleichmäßig bis zum Rand des Bleches verstreichen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 25 Min. backen. Den fertigen Tortenboden etwa 30 Min. auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.
2. Mascarpone, Quark und übrigen Puderzucker (120 g) in 3 Min. cremig aufschlagen. Sahne steif schlagen, unterheben. Den Tortenboden vom Backpapier lösen und auf eine Kuchenplatte geben. Die Creme leicht wolkgig aufstreichen. 1 Std. kühl stellen.
3. Vor dem Servieren den Kuchen nach Wunsch mit Kakaopulver bestäuben. Amarettini zerbröseln und über die Creme streuen.