

Rezept

Mascarponekuchen

Ein Rezept von Mascarponekuchen, am 10.06.2023

Zutaten

1 unbehandelte Limette	50 g weiche Butter
100 g Puderzucker	2 EL Weichweizengrieß
250 g Mascarpone	300 g Magerquark
2 Eier	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Springform von 20-22 cm Ø (6 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform fetten. Die Limette heiß waschen und trockenreiben. Die Schale abreiben. Den Saft auspressen.
2. Butter, Puderzucker, Grieß, Limettensaft und -schale verrühren. Zunächst Mascarpone und Quark, dann die Eier einzeln unterrühren.
3. Die Quarkcreme in die Form füllen. Im Ofen bei 200° (Mitte, Umluft 180°) in 35 Min. goldbraun backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, auskühlen lassen.