

Rezept

Schneller Heidelbeer-Mascarpone-Kuchen

Ein Rezept von Schneller Heidelbeer-Mascarpone-Kuchen, am 18.12.2025

Zutaten

200 g Dinkel-Vollkornmehl

100 g weiche Butter

1 Ei

250 g Mascarpone

40 g Rohrzucker

300 g Heidelbeeren (frisch oder TK)

1 TL Backpulver

50 g Rohrzucker

$\frac{1}{2}$ Zitrone

1 Ei

1 Päckchen Vanillezucker

Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

Zubereitung

1. Eine Springform fetten. Das Mehl mit dem Backpulver mischen. Butter, Zucker und Ei mit den Knethaken des Handrührgeräts oder mit den Händen zu einem Teig verkneten und auf dem Boden und am Rand der Springform mit der Hand verteilen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Zitrone auspressen. Mascarpone, Ei, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft cremig schlagen und die Masse auf den Tortenboden streichen. Die Heidelbeeren verlesen (TK-Ware unaufgetaut verwenden) und auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen im heißen Ofen ca. 35 Min. (Mitte, Umluft 180°) backen, herausnehmen und abkühlen lassen.