

Rezept

Schneller Heidelbeer-Mascarpone-Kuchen

Ein Rezept von Schneller Heidelbeer-Mascarpone-Kuchen, am 12.06.2026

Zutaten

200 g Dinkel-Vollkornmehl	1 TL Backpulver
100 g weiche Butter	50 g Rohrohrzucker
1 Ei	½ Zitrone
250 g Mascarpone	1 Ei
40 g Rohrohrzucker	1 Päckchen Vanillezucker
300 g Heidelbeeren (frisch oder TK)	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.