

Mamma Carlottas Mascarponekuchen

Von Gisa Pauly aus Münster-Angelmodde

Zutaten für den Teig

125 g Mehl
1 TL Zucker
1 Prise Salz
90 g Butter

Zutaten für die Creme

500 g Magerquark
500 g Mascarpone
200 g Zucker
Geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
30 g Mehl
5 Eier
2 Eigelb
4 EL Sahne

Zum Servieren

Puderzucker, Früchte...

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig in einer Schüssel miteinander verkneten. Erst mit dem Handmixer, dann am besten nochmal von Hand, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig auf den Boden einer gefetteten Springform (26 – 18 cm) geben, fest drücken und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Den Teig im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 10 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Zutaten für die Creme nach und nach miteinander vermischen und glatt rühren.

Die Springform mit dem Boden aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 150 Grad runterschalten. Wenn der Boden etwas ausgekühlt ist, die Creme auf den Boden geben und alles zusammen etwa 90 Minuten backen. Gegen Ende der Backzeit ab und zu nach dem Kuchen schauen, ob die Oberfläche nicht schon zu dunkel wird.

Zum Servieren den Kuchen z. B. mit Puderzucker bestäuben und evtl. frische Früchte dazugeben.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Jeden zweiten Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerborde, Wolfgang Jung und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.