



Zitroniger Blaubeer-Mascarpone-Kuchen

Zutaten für eine Kastenform:

- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 125 g weiche Butter
- 180 g Zucker
- 1 Bio Zitrone
- 2 Eier
- 150 g Mascarpone
- 200 g Blaubeeren

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C Umluft aufheizen.

Butter und Zucker mit dem Schneebesen schaumig rühren.

Eier, Mascarpone, Zitronenschale und -saft unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls gut unterrühren.

Blaubeeren vorsichtig mit einem Holzlöffel unter den Teig heben.

Den Teig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Kastenform füllen und im Ofen ca. 45-50 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Kuchen abkühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker oder Zuckerguss servieren.

