

HEIDELBEERKUCHEN MIT LEMON CURD & MASCARPONEFROSTING



HEIDELBEERKUCHEN MIT LEMON CURD & MASCARPONEFROSTING

Rezept und Foto von Kevin Buch lawofbaking.com

Zutaten Heidelbeerkuchen:

4 Eier / 225 g Zucker / Mark einer 1/2 Vanilleschote / 200 ml Öl / 200 ml Milch / 350 g Mehl / 1 EL Backpulver / 1 Prise Salz / 75 g Heidelbeeren

Zutaten Lemon Curd:

150 g Staubzucker / Abrieb von 3 Bio-Zitronen / Saft von 3 Bio-Zitronen / 2 Eier / 80 g Butter, weich

Zutaten Mascarponefrosting:

250 ml Schlagobers / 2 Packungen Sahnesteif / 100 g Staubzucker / Mark einer 1/2 Vanilleschote / 300 g Mascarpone / 150 g Heidelbeeren

Zubereitung

Für den Heidelbeerkuchen:

1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze (180°C Umluft) vorheizen, den Rost unten platzieren und eine quadratische Backform mit 22 x 22 cm einfetten und mit Backpapier auslegen.
2. Die Eier gemeinsam mit dem Zucker und dem Vanillemark in etwa 35 min. hellcremig aufschlagen.
3. Unter Rühren Öl und Milch hinzufügen und gut miteinander verrühren.
4. Mehl, Backpulver und Salz in einer weiteren Schüssel mischen und danach die Mehl-Mischung zum restlichen Teig geben. Dabei einen kleinen Rest in der Schüssel lassen.
5. Die Heidelbeeren in der restlichen Mehl-Mischung wälzen und unter den Teig heben.
6. Diesen dann in die vorbereitete Form füllen und für 35-40 min. backen oder bis ein Holzstäbchen, welches man in die Mitte des Teiges sticht wieder sauber rauskommt. Komplett abkühlen lassen.

Für den Lemon Curd:

1. Staubzucker, Zitronenabrieb, Zitronensaft und Eier in eine hitzebeständige Schüssel geben und über einem Wasserbad unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.
2. Sobald die Mischung anfängt zum Eindicken, vom Herd nehmen und die Butter einrühren. In ein sauberes Schraubglas füllen, abkühlen und danach im Kühlschrank durchziehen lassen.

Für das Mascarponefrosting:

1. Sobald der Kuchen und der Lemon Curd ausgekühlt sind, den Kuchen begradigen und die Oberfläche mit dem Lemon Curd bestreichen.
2. Schlagobers gemeinsam mit dem Sahnesteif, dem Staubzucker und dem Vanillemark aufschlagen. Sobald diese steif sind, die Mascarpone unterrühren.
3. Frosting in einen Spritzbeutel füllen und auf dem Lemon Curd verteilen.
4. Zum Schluss noch mit Heidelbeeren belegen.
5. Kühl lagern.

Gebacken und zubereitet mit
RIESS Bratrohrpfanne Mini Color Blau



Erhältlich in 22 x 22 cm
Artikelnummer: 0432-021
Mehr Infos unter www.riess.at