



Mürber Erdbeerkuchen

Erdbeer-Kuchen mit Mascarpone.

Zutaten:

250g Mehl
100g Zucker
1 Prise Salz
125g Butter oder Margarine
1 Eiweiß

2 Eßlöffel Erdbeermarmelade

1kg kleine Erdbeeren
4 Eßlöffel Mascapone
3 Eßlöffel Puderzucker

Mehl für die Arbeitsfläche
Butter für die Form
Tortenguß oder Schlagsahne

Zubereitung

Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Eine Mulde eindrücken und Zucker, Butter in Flocken, Eiweiß und Salz hineingeben. Alles rasch zu einem glatten Teig verrühren.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in der Größe der Form ausrollen. Obstkuchenform einfetten und den Boden und den Rand der Form damit auslegen. Überstehende Ränder abschneiden und den Boden mehrfach mit der Gabel einstechen.

Den Boden im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für etwa 25 Minuten goldbraun backen. Fertigen Boden abkühlen lassen.

Erdbeermarmelade erhitzen und durch ein Sieb streichen. Marmelade auf dem Boden verteilen und gut trocknen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen und abtropfen. Ein Drittel der Erdbeeren zerdrücken und mit dem Mascapone und dem Puderzucker verrühren.

Creme kurz vor dem Servieren auf den Boden streichen. Restliche Erdbeeren in Fächer schneiden und auf der Creme verteilen. Anschließend die Erdbeeren mit Tortenguß abdecken oder mit Schlagsahne verzieren.