



Kuchen

Heidelbeer-Mascarpone-Kuchen mit Pistazien

Zutaten

für 12 Portionen

250 g Heidelbeeren
200 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Zitrone
125 g Butter
200 g Zucker
2 Eier
150 g Mascarpone
50 g geröstete Pistazien
150 g Puderzucker

Zubereitung

Mehl und Backpulver erst einmahl mischen. Die Zitronenschale abraspeln und den Saft auspressen. Butter und Zucker schaumig rühren. Nacheinander die Eier unterrühren. Mascarpone, Mehlmischung, Zitronensaft und -schale dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig in eine Kastenform füllen, glatt streichen und im Backofen bei 175 Grad etwa eine Stunde backen.

Die Pistazien grob hacken. Puderzucker und drei Esslöffel Wasser glatt rühren. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, etwa zehn Minuten ruhen lassen. Dann den Kuchen aus der Form stürzen, abkühlen lassen. Den Zuckerguss darauf verteilen und mit den Pistazien bestreuen.

Brennwert: 1.488 kJ, 356 kcal · Zeit: 1½ Stunden