


## Erdbeer-Mascarpone- Blechkuchen

 Zubereitungszeit ca. 50 Minuten.  
Wartezeit ca. 30 Minuten.

 ca. 20 Stück



### Zutaten

---

250 g Butter	325 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker	1 Prise Salz
130 g Grafschafter Goldsaft	5 Eier (Gr. M)
500 g Mehl	1 Päckchen Backpulver
200 ml Milch	1 Vanilleschote
1 Bio-Zitrone	750 g Mascarpone
1 kg Magerquark	200 g Schmand
450 g Erdbeerkonfitüre	Backpapier

# Zubereitung

Butter, 175 g Zucker, Vanillezucker, Salz und 25 g Grafschafter Goldsaft cremig rühren. Eier einzeln zufügen und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit Milch unterrühren.

Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit hohem Rand (ca. 38 x 45 cm) streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 180 °C) ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Inzwischen Vanilleschote längs aufschneiden, Vanillemark herauskratzen. Zitrone heiß waschen, Schale fein abreiben, die Frucht halbieren und Saft auspressen. Mascarpone, Quark, Vanillemark, Schmand, 150 g Zucker, 75 g Grafschafter Goldsaft und Zitronenschale verrühren. Creme gleichmäßig auf den Kuchenboden streichen.

Konfitüre, 30 g Grafschafter Goldsaft und Zitronensaft unter Rühren in einem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Erdbeeren waschen, putzen, vierteln und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Guss darauf verteilen und bis zum Servieren kaltstellen.

Pro Stück ca. 2410 kJ, 580 kcal.