

Mascarponecremekuchen mit Staudenknöterich



Zutaten für 1 Springform:

- 200 g Schlagobers
- 200 g Mehl
- ½ Pck. Backpulver
- 80 g Zucker
- 1 Biozitron, Abrieb
- 3 Eier
- Staudenknöterich

Mascarponecreme

- 125 g Mascarpone
- 30 g Zucker
- 1 Ei

Mandelstreußel

- 50 g Mandelblättchen
- 20 g Zucker
- 20 g Butter

Zubereitung:

Für den Teig den Schlagobers etwas anschlagen, dann Zucker und Zitronenabrieb zufügen. Die Eier einzeln untermixen. Zum Schluss das Backpulver und das Mehl unterrühren.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Den Staudenknöterich von Blättern und Seitenstielen befreien und dünn abschälen. In Ringe schneiden. (Die Knotenpunkte verwerfen.) Den Boden der Springform (26 cm Ø) mit Backpapier einspannen, den Rand mit Butter einfetten und mit Mehl bestäuben. Teig in die Form streichen und darüber die Hälfte des Staudenknöterich verteilen. Den Kuchen für ca. 25 Minuten auf mittlerer Schiene bei 180°C backen.

Für die Streußel, die Butter schmelzen und zusammen mit den Mandelblättchen und dem Zucker vermengen.

Für die Mascarponecreme das Ei trennen. Eigelb, Zucker, Stärke und Mascarpone zu einer glatten Creme verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Die Creme auf dem vorgebackenen Teig klecksweise verteilen, die zweite Hälfte Staudenknöterich darüber verteilen und mit den Mandelstreußeln abschließen.

Nun den Kuchen ca. weitere 20 Minuten auf mittlere Schiene backen, bis er eine goldbraune Farbe angenommen hat.

Den Kuchen auskühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben.