

Mascarpone-Kirsch-Kuchen

Zutaten:

100 g Butter
100 g Zucker
200 g Mehl
4 Eier
Prise Salz
500 g Mascarpone
1 Glas entsteinte Kirschen
2 EL Sahne (Süße Sahne oder Kaffesahne)

Zubereitung:

Nach Grundrezept Mürbeteig zubereiten.
Teig ca. 30 min. kalt gestellt ruhen lassen.
Springform einfetten und mit Mehl bestäuben. Herd auf ca. 170°C vorheizen (Ober-/Unterhitze).
Die Kirschen in ein Sieb schütten und abtropfen lassen.
Teig teilen und den Boden der Springform verteilen. Den restlichen Teig an den Rand der Springform drücken.
Den Teig ca. 10 min. vorbacken.
In dieser Zeit die Mascarpone mit 3 Eiern und der Sahne verrühren.
Den Teig aus dem Ofen nehmen, die Kirschen gleichmäßig auf dem Boden verteilen und die Mascarpone darüber streichen.
Ca. 40 min. bei 170°C backen und dann den Herd abstellen. Den Kuchen noch drinlassen. Die Mascarpone muß fest sein, dann ist der Kuchen fertig.