

Erdbeer-Mascarpone-Schnitte

DAS WIRD GEBRAUCHT:

Für den Teig:

4 Eier, 125 g Zucker
150 g Mehl, 1 TL Backpulver
4 EL kaltes Wasser

Für den Belag

1 kg frische Erdbeeren
500 g Mascarpone
500 g Saure Sahne
3 Vanillezucker, 2 Sahnesteif
50 g Zucker, 5 EL Mandelblättchen

EIN REZEPT VON:

Kyra Luft

AUS:

Wallau

TIPPS:

Gut gekühlt schmeckt
der Kuchen am besten!

SO GEHT'S:

Teig:

Alle Zutaten zu einem lockeren Biskuitteig verrühren und auf ein Backblech (am besten mit Backpapier) streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 175 Grad) ca. 12 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Belag:

1 kg frische Erdbeeren halbieren und auf dem Boden verteilen.
Mascarpone mit der Sauren Sahne, dem Vanillezucker,
Sahnesteif und Zucker verrühren und über die Erdbeeren streichen.
5 EL Mandelblättchen hellbraun anrösten und über die Mascarponecreme streuen.

Mit unserer Rezept-Einsendung

- zeigen wir uns damit einverstanden, dass das von uns eingesandte Rezept unter Nennung unserer Namen und unseres Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichern wir, dass wir mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.