

Blaubeer-Zitronen-Schnitten



160 g Blaubeeren
1 Bio-Zitrone
3 Eier
70 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
75 g Mehl
1/4 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Becher Schlagsahne
300 g Mascarpone
100 g Schmand
80 g Puderzucker

1. Wasche die Blaubeeren und lass sie abtropfen. Wasche die Zitrone, trockne sie und reibe die Schale ab. Presse danach den Saft aus.
2. Rühre die Eier mit dem Zucker und dem 1/2 Pck. Vanillezucker schaumig.
3. Mische Mehl, Backpulver und Salz. Rühre die Mischung zusammen mit 3 EL Zitronensaft und der Zitronenschale unter die Eier-Zucker-Masse, aber nur so lange, bis sich die Zutaten gerade so verbunden haben.
4. Lege eine Backform mit Backpapier aus und fülle den Teig hinein. Streiche ihn glatt und backe ihn bei 200 °C Ober-/ Unterhitze für 10-15 Minuten. Lass ihn ganz abkühlen.
5. Schlage derweil die Sahne mit dem restlichen Vanillezucker steif.
6. Mische die Mascarpone, den Schmand, den Puderzucker und 3 EL Zitronensaft und hebe die Masse unter die Sahne.
7. Fülle die Hälfte der Creme in eine separate Schüssel und hebe die Blaubeeren unter.
8. Verstreiche die Blaubeer-Creme auf dem Teig und verteile die übrige Creme darauf. Stelle das Ganze mind. 2 Stunden kalt.
9. Schneide den Kuchen in rechteckige Stücke, bevor du ihn servierst.