

Himbeer-Mascarpone-Kuchen

Großes Blech



250 g weiche Margarine

200 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Pck. Dr. Oetker Finesse geriebene Zitrone

4 Eier

300 g Mehl

2 gestr. TL Backpulver

5 EL Milch

Belag:

300 g gefrorene Himbeeren, 50 g Zucker drüberstreuen

1 Sahne mit einem Pck. Sahnesteif schlagen

500 g Mascarpone, 150 g Joghurt, 50 g Puderzucker unterheben

Zubereitung:

Für den Teig die Eier, Zucker und Van.-Zucker mit dem Rührbesen auf höchster Stufe schaumig schlagen. Öl und Fanta unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teil auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Auf 180 Grad U/Oberhitze vorgeheizt etwa 25 Minuten backen.

Den Kuchen erkalten lassen. In der Zwischenzeit die Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.

Sahne mit Sahnesteif und 6 Pck. Vanillezucker steifschlagen. Dann den Schmand unterrühren.

Die Pfirsichstücke auf dem Kuchen verteilen. Die Sahne-Schmandmasse gleichmäßig verteilen und mit Zimtzucker gut bestreuen.

Dann den Kuchen im Kühlschrank kaltstellen.