



MANDEL-BEEREN-KUCHEN



Für 1 Springform von 21 cm Durchmesser

ZUTATEN

210 g weiche Butter
 210 g Zucker
 4 große Eier
 190 g Weizenmehl (Type 405)
 2 TL Backpulver
 ¼ TL Natron
 1 Prise Salz
 1 TL Mandelextrakt
 2 EL Milch
 40 g geröstete Mandelblättchen

Belag:

250 g Mascarpone
 300 g Sahne
 3 EL Zucker

Zwischenlagen:

200 g Blaubeeren
 200 g Erdbeeren
 200 g Himbeeren

Puderzucker zum Garnieren

Ausserdem:

4 runde Springformen Ø 21 cm,
 mit Backpapier ausgelegt

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten für den Teig bis auf die Mandelblättchen in eine große Schüssel geben und mit einem Handrührgerät zwei Minuten mixen, bis der Teig ebenmäßig glatt und locker leicht ist. Alternativ kann man den Teig auch in einem Standmixer zubereiten. Anschließend die Mandelblättchen unterrühren.

Backofen auf 180 °C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Teig gleichmäßig auf die vier Springformen verteilen und 15–20 Minuten backen, bis der Teig gar ist. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Mascarpone, Sahne und Zucker mit dem Schneebesen in einer Schüssel verrühren, bis die Masse leicht steif ist. Der Trick mit dem Schneebesen garantiert, dass man die Masse nicht zu steif schlägt.

Je nach Geschmack können die Beeren halbiert oder ganz gelassen werden. Alle Beeren in einer weiteren Schüssel gut miteinander mischen.

Die erste Kuchenschicht als Boden auf eine Servierplatte legen und mit einem Viertel der Sahnemasse bestreichen. Einige Beeren darauf verteilen. Das Gleiche mit den weiteren Kuchenlagen wiederholen und die restlichen Beeren auf der obersten Schicht hübsch drapieren.

Mit etwas Puderzucker bestreuen und servieren.