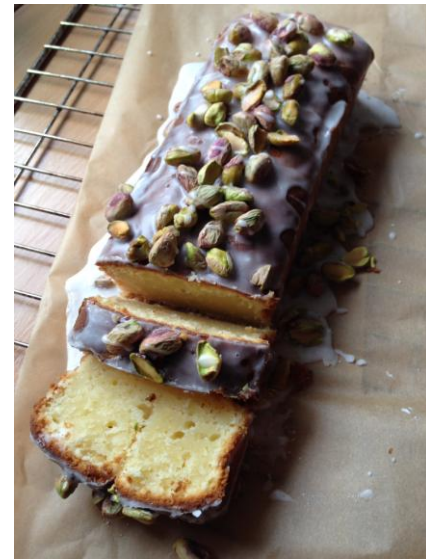


## Mascarpone-Zitronen-Kuchen

### Zutaten für ca. 15 Stücke:

- Fett / Mehl (für die Form)
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 125 g Butter (weich)
- 200 g Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 150 g Mascarpone
- 1 Bio-Zitrone
- 100 g Pistazien (geröstet/gesalzen in der Schale)
- 150 g Puderzucker

Sie benötigen dafür eine Kastenform (Länge 30cm).



### Zubereitung:

- 1.) Die Kastenform sehr gut fetten und mit Mehl ausstäuben: Backofen vorheizen (*E-Herd: 180°C/Umluft: 150°C/Gas: s. Beschreibung v. Hersteller*). Zitrone heiß abspülen, trocken tupfen und die Schale fein abreiben: halbieren und den Saft auspressen. Mehl mit Backpulver mischen. Butter und Zucker mit dem Schneebesen des Rührgeräts ca. 5 Minuten rühren.
- 2.) 2 Eier einzeln je ca. 1 Minute unterrühren. Mascarpone, Mehlmischung, Zitronensaft und -schale zugeben und nur noch kurz zum glatten Teig verrühren. Teig in die Kastenform füllen und glatt streichen. Im heißen Ofen **50-60 Minuten backen** (Stäbchenprobe!). Kuchen aus dem Ofen nehmen, ca. 10 Minuten in der Form ruhen und etwas abkühlen lassen, dann die Form vorsichtige stürzen (mithilfe eines Kuchengitters unter der Kastenform) und ganz auskühlen lassen.
- 3.) Pistazien aus den Schalen lösen. Für den Guss Puderzucker und 3 EL Wasser glatt rühren. Guss mit einem Esslöffel dick auf dem Kuchen verteilen und mit Pistazien bestreuen. Erst nach dem Trocknen schneiden.



*Süß und salzig!  
Unser spezieller  
Kuchen-Tipp für's  
Picknick oder die  
Urlaubsfahrt.*

Wir wünschen eine genießerische Zeit.