Grüner Mooskuchen mit Spinat und Mascarpone

> 30 Min. | Normal | Vegetarisch

Zubereitung

1. Blattspinat in einem Food Processor pürieren und die Masse anschließend in eine Schüssel geben. In einer zweiten Rührschüssel Eier und Zucker verquirlen, Sonnenblumenöl hinzugeben und nochmals vermengen. Zuletzt die Spinatmasse, gesiebtes Mehl und Backpulver kräftig unterrühren.
2. Den Kuchenteig auf zwei gleich große Kuchenformen verteilen und bei 165 °C für 45 Minuten in den Backofen geben.
3. Für die Creme Mascarpone, Puderzucker, Vanille-Aroma und Sahne verquirlen.
4. Nun von einer der zwei ausgekühlten Kuchenböden eine dünne Schicht herunterschneiden und zerbröseln.
5. Zum Fertigstellen des Kuchens zwischen den Kuchenböden die Creme aus Schritt 3 streichen und zu guter Letzt noch mit den Kuchenkrümeln aus Schritt 4, Granatapfelkernen und Heidelbeeren toppen.

Zutaten

Für die Kuchenböden:

- 400g junger Blattspinat
- 3 Eier
- 200g Zucker
- 180ml Sonnenblumenöl
- 260g Mehl
- 2 1/2 EL Backpulver

Für die Creme:

- 125g GOLDSTEIG Mascarpone
- 1 1/2 EL Puderzucker
- 1 TL Vanille-Aroma
- 250g ml Sahne

Für die Verzierung:

- Granatapfelkerne
- Heidelbeeren