

# Zitronenkuchen mit Mascarpone







> 30 Min.

. Einfach

Vegetarisch



## Zubereitung

- Für den Teig alle Zutaten miteinander vermengen und bei 180
   °C ca. 50 bis 60 Minuten in den Backofen geben.
   Stäbchenprobe nicht vergessen.
- 2. Für die Dekoration zunächst Puderzucker mit etwas Wasser zu einer Glasur verrühren und langsam über den Kuchen gießen.
- 3. Anschließend eine Mischung aus frischen und getrockneten Himbeeren oben auf dem Kuchen drapieren.
- 4. Karamellkekse darüber bröseln und mit Minzblättern garnieren.

### Zutaten



#### Für den Teig:

- 50 ml Milch
- 300 g Mehl
- 250 g GOLDSTEIG Mascarpone
- 150 ml Öl
- 3 Eier
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Zitronenabrieb
- 180 g Zucker
- 50 ml Zitronensaft

#### Für die Dekoration:

- 200 g Puderzucker
- 1 Handvoll getrocknete Himbeeren
- 1 Handvoll frische Himbeeren
- 2 Karamellkekse
- Minzblätter