Zitronenkuchen mit Mascarpone



> 30 Min. | Einfach | Vegetarisch

Zubereitung

1. 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