

Mooskuchen mit Zitronen-Quark-Creme und Beeren

Arbeitszeit: 30 Minuten

Backzeit: 25-30 Minuten

Abkühlzeit: 1 Stunde

Schwierigkeitsgrad: einfach

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	27 g
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	10 g
Brennwert	474 kcal / 1.978 kJ

Zutaten für 1 Kuchen (12 Portionen):

Teig:

- 200 g Butaris Butterschmalz
- 4 Eier (Größe M)
- 250 g Zucker
- 50 ml Milch
- 1 TL Vanilleextrakt
- 300 g Mehl
- 2 EL Matcha-Pulver

Zitronen-Quark-Creme:

- 1 Bio-Zitrone
- 1 Pck. Gelatine
- 200 g Schlagsahne
- 200 g Vanille-Skyr
- 200 g Quark
- 50 g Puderzucker

Dekoration:

- 100 g Himbeeren
- 100 g Blaubeeren
- 100 g Brombeeren
- 1 Handvoll Minze



Zubereitung

Schritt 1/5

Für den Mooskuchen den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Springformen (Ø 24 cm) mit Butaris Butterschmalz einfetten und mit Mehl bestäuben.

Schritt 2/5

Für den Teig Butaris Butterschmalz schmelzen. In einer großen Schüssel Eier und Zucker schaumig schlagen. Butaris Butterschmalz, Milch und Vanilleextrakt einrühren. Mehl unterheben, bis ein glatter Teig entsteht. Zwei Drittel des Teigs in die vorbereitete Springform geben. Den restlichen Teig mit Matcha-Pulver grün anfärben. Teig in die zweite vorbereitete Springform geben. Beide Kuchen ca. 25-30 Minuten backen, danach vollständig abkühlen lassen.

Schritt 3/5

Für die Zitronen-Quark-Creme Zitrone waschen, trocknen und Schale abreiben. Gelatine nach Anleitung vorbereiten. Schlagsahne steif schlagen. In einer separaten Schüssel Zitronenabrieb, Skyr, Quark und Puderzucker glattrühren. Aufgelöste Gelatine einrühren. Sahne vorsichtig unter die Quarkmischung heben.

Schritt 4/5

Den abgekühlten hellen Kuchen in der Springform belassen. Die Creme gleichmäßig über den Kuchen gießen. Den grünen Kuchen zu Krümeln zerbröseln und über die Creme streuen. Für mindestens eine Stunde im Kühlschrank kühlen, sodass die Creme fest wird.

Schritt 5/5

Den Mooskuchen aus der Springform lösen und mit frischen Himbeeren, Blaubeeren, Brombeeren und Minze dekorieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.