Mascarpone Kuchen mit Cheesecake Kern

Bei uns müssen es nicht immer Kuchen oder Torten mit Creme sein. Wir essen sehr gerne Rührkuchen, Gugelhupf usw. Ich persönlich hab am liebsten Obst in meinem Kuchen. Darum sind in meinem Mascarpone Kuchen mit Cheesecake Kern auch Heidelbeeren reingehupft.
Anstatt Butter oder Öl wird in dem Kuchen Mascarpone als "Fettträger" verwendet. Ich finde der Kuchen bekommt dadurch einen ganz feinen Geschmack.

Mascarpone Kuchen mit Cheesecake Kern

Zutaten:

- 250 g Mascarpone
- 180 g Zucker
- 3 Eier
- 250 g Mehl
- 1/2 Pkg. Backpulver
- Saft einer Zitrone

Füllung:

- 190 g Frischkäse
- 1 Ei
- 40 g Speisestärke
- 90 g Zucker
- Handvoll Heidelbeeren

Mascarpone cremig rühren. Zucker zugeben und weiterrühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen und esslöffelweise unterrühren. Zum Schluß auch den Zitronensaft unterrühren.
Für die Füllung das Ei verquirlen. Frischkäse, Zucker und Speisestärke zugeben. Alles verrühren. Aber nur soviel rühren wie nötig. Frischkäse wird sehr schnell, sehr flüssig.
Gugelhupf Form mit Butter ausstreichen und Mehl stäuben.
Zirka die Hälfte des Mascarpone Teiges in die Form füllen. In die Mitte des Teiges mit Hilfe eines Löffels eine Vertiefung ziehen. Den Teig richtig an Rand der Form hochziehen. Dann die Frischkäse Masse einfüllen, sie sollte den Rand der Form, so wenig wie möglich berühren. Darum den Teig seitlich gut mit dem Löffel hochziehen.
Mit dem restlichen Teig abdecken. Man kann auch den Spritzbeutel zu Hilfe nehmen. So lässt sich der Teig besser auf der relativ flüssigen Frischkäse Masse verteilen.
Die Heidelbeeren ein bisschen mit Mehl bestauben (so sinken sie beim Backen nicht an den Boden der Form). Auf dem Teig verteilen und ein bisschen in den Teig drücken.
Bei 180°C 45-50 min backen. Danach bei geöffneter Ofentür zirka 15 Minuten im Rohr abkühlen lassen. Dann herausnehmen und vollständig abkühlen lassen. Stürzen und mit Staubzucker bestreuen.
Viel Spaß beim Nachbacken.