

Mascarpone-Sahne-Schnitten

Zutaten für ca. 16 Stücke:

125 ml Weihenstephan Milch
1/2 Würfel (21 g) frische Hefe
350 g Mehl
4 EL + 100 g Zucker
100 g Weihenstephan Butter
1 Ei (Größe M)
Salz
1 EL klarer Honig
2 EL + 230 ml Weihenstephan Konditorsahne verfeinert mit Mascarpone
100 g Mandelblättchen
500 g Mascarpone
1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
Mehl für die Arbeitsfläche
Fett für die Form

Zubereitung:

1. 50 ml Milch lauwarm erwärmen. Hefe darin auflösen. Mehl und 3 EL Zucker in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe-Milch in die Mulde gießen, mit etwas Mehl vermengen und mit etwas Mehl vom Rand bedecken. Vorteig zugedeckt ca. 15 Minuten gehen lassen.
2. 50 g Butter, Ei, 75 ml Milch und 1 Prise Salz zum Vorteig geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Teig nochmals durchkneten, auf bemehlter Arbeitsfläche quadratisch (ca. 23 x 23 cm) ausrollen. Teig in eine gefettete, quadratische Springform (ca. 24 x 24 cm) geben und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen. 50 g Butter, 1 EL Zucker, Honig und 2 EL Sahne in einem Topf aufkochen, 1–2 Minuten köcheln lassen. Mandeln zugeben, ca. 1 Minute mitköcheln, vom Herd nehmen und abkühlen lassen
4. Mandelmasse vorsichtig gleichmäßig auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: s. Hersteller) ca. 20 Minuten backen, herausnehmen, ca. 2 Stunden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Mascarpone, Vanillezucker und 100 g Zucker dickcremig aufschlagen. 230 g Sahne steif schlagen und unter die Mascarponecreme heben. Boden aus der Form lösen, waagrecht halbieren. Unteren Boden mit dem Springformring umstellen. Creme auf dem Boden verteilen, 2. Boden daraufsetzen und ca. 2 Stunden kalt stellen. Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten. Wartezeit ca. 1 3/4 Stunden. Pro Stück ca. 1630 kJ, 390 kcal. E 6 g, F 28 g, KH 29 g
Niveau: anspruchsvoll

Fotovermerk: „Weihenstephan“ by Food & Foto, Hamburg