

# Mascarpone im Kasten

## Zutaten:

500 g Mascarpone  
250 g Mehl  
100 g gemahlene Haselnüsse  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
250 g Waldbeeren (Johannisbeeren)  
2 Eier  
2 TL Backpulver  
1 Vanilleschote

## Zubereitung:

- Das Mark aus der Vanilleschote kratzen.
- Eier, Zucker, Vanillezucker und Mark cremig rühren.
- Mehl, Backpulver und Nüsse vermischen.
- Mischung mit dem Mascarpone unter die Eiercreme rühren.
- Angefeuchtete Beeren in etwas Mehl wälzen.
- Beeren gleichmäßig unter den Teig heben.
- Teig in eine mit Backpapier ausgekleidete Kastenform geben.
- Bei 180° C etwa 60 - 70 Minuten backen.
- In der Form 15 Minuten auskühlen lassen.
- Danach aus der Form stürzen.