



Gefüllter Prasselkuchen mit Streuseln und Mascarpone

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Der Kult - Klassiker aus Ostdeutschland, Schlesien, Sachsen

Zutaten

- 250 g aufgetauter T.K. Blätterteig
- Für die Streusel:
 - 85 g weiche Butter
 - 70 g Zucker
 - 140 g Mehl
 - 1 Prise Salz
- Für die Mascarpone Sahne:
 - 120 g Mascarpone
 - Mark 1 Vanillestange
 - 1 Becher geschlagene Sahne
 - 1 Tl Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Streusel:

Schritt2

Die weiche Butter mit dem Zucker und 1 Prise Salz verrühren und nach und nach das Mehl dazu geben bis eine „bröselige Konsistenz entsteht.

Schritt3

Dann den Teig zwischen den Händen „krümelig “ verreiben oder durch ein sehr grobes Sieb

drücken. Nicht zu lange zwischen den Händen reiben, weil die Streusel sonst zu hart werden.

Schritt4

Der Kuchen:

Schritt5

Den aufgetauten Blätterteig auf dem flachen Backblech auslegen. Die Oberseite leicht befeuchten und die Streusel gleichmäßig verteilen.

Schritt6

Bei 200 ° C im vorgeheizten Ofen etwa 12 min. hellbraun backen, abkühlen lassen und in 3 Teile schneiden, waagrecht mit einem scharfen Messer teilen.

Schritt7

Die Mascarpone mit dem Zucker und dem Vanille Mark glatt rühren und die geschlagene Sahne unterheben und gleichmäßig auf die Böden streichen, füllen.

Rezeptart: Gebäck und trockene Kuchen **Tags:** mascarpone, Streusel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüellter-prasselkuchen-mit-streuseln-und-mascarpone/>