

**Rüdiger G. Behrens**  
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

## ***Grapefruit-Kuchen***

Für den Rührteig:

150 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Pck. Natürliches Vanille-Aroma  
5 Eier  
350 g Weizenmehl  
1 Pck. Backpulver  
6 EL Milch

Zum Beträufeln:

500 ml Grapefruitsaft  
150 g Zucker

Für den Belag:

350 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)  
40 g gesiebter Puderzucker  
125 ml Milch

Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und Nach Zucker, Salz und Aroma unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben, abwechselnd portionsweise mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Aufgelöste Schokolade unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm) geben und glatt streichen. Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und bei ca. 200 °C im Elektroherd, ca. 180 °C im Heißlufttherd und bei Stufe 3-4 im Gasherd 20 – 25 Minuten backen. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und erkalten lassen.

In der Zwischenzeit zum Beträufeln Grapefruitsaft und Zucker in einem Topf verrühren, zum Kochen bringen und etwa 15 Minuten ohne Deckel bei schwacher Hitze sirupartig einkochen lassen. Den heißen Kuchen mit einem Holzstäbchen oder Schaschlikspieß dicht an dich einstechen. Den Kuchen sofort mit dem heißen Sirup beträufeln. Den Kuchen erkalten lassen.

Für den Belag Mascarpone, Puderzucker und Milch in einen hohen Rührbecher geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen zu einer Creme aufschlagen. Die Creme auf den Kuchen streichen. Alles in einem kühlen Raum steif werden lassen, sicherheitshalber noch mal mit einem Küchentuch Flüssigkeiten abtupfen und dann kurz vor der Präsentation das Tortenfoto auflegen.