

Viele Leben, ein Magazin · www.myself.de

WAHRES LEBEN · MODE · SCHÖNHEIT · DENKEN-FÜHLEN · GENIEßEN · ZUHAUSE · ENTDECKEN

myself

MÄRZ 2008
€ 2,80
DEUTSCHLAND
ÖSTERREICH
SFR 5,00 SCHWEIZ

Nur
€ 2,80

Liebe

Wie Sie Ihre
Beziehung
verbessern
(ohne mit ihm
darüber zu reden)

Mehr Energie,
weniger wiegen!
Jetzt den
Stoffwechsel
umstellen

„Sie haben meinen
Mann vergiftet“

Die tragische
Geschichte der
Marina Litwinenko

Naturkosmetik
oder Luxus-Creme:
Was ist wirklich
besser?

Männer-
Geständnisse

Die Flirt-Chancen von
Handwerkern und Piloten

Neue
Mode
Looks, die
zu Ihrem
Leben
passen

Plus: Die Tricks gut
gestylter Frauen

Freigegeben
von
Abmilderung
gemäß § 14
JuSchG
FSK



Mandelkuchen mit Erdbeeren

Zutaten für 12 Stück
Pro Portion 420 Kalorien

Kuchen: 150 g Butter, 200 g Zucker, 3 Eier
250 g Sahnequark, abgeriebene Schale und Saft
von 1 Bio-Zitrone, 250 g Mehl, 1 Pck. Backpulver
150 g gemahlene Mandeln, Fett für die Form

Creme: 250 g Mascarpone, 6 EL Zucker
50 ml Marsala, 500 g Erdbeeren
Puderzucker zum Bestäuben

■ **Butter** und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät zu einer cremigen Masse aufschlagen. Eier, Sahnequark, Zitronenschale und -saft nacheinander dazugeben und unterrühren. Backofen auf 180 °C vorheizen.

■ **Mehl** mit dem Backpulver mischen, mit den gemahlenden Mandeln dazugeben und unterrühren. Eine Springform (26 cm Durchmesser) einfetten und den Teig hineinfüllen. Im vorgeheizten Ofen (Mitte) etwa 50 Minuten backen. Danach auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.

■ **Mascarpone** mit 3 EL Zucker und Marsala zu einer dicken Sauce verrühren. Erdbeeren waschen, vierteln und mit dem restlichen Zucker in einer Schüssel mischen. Mit der Sauce bis zum Servieren kalt stellen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben, aufschneiden und mit Erdbeeren und Mascarpone-Creme anrichten. Probieren Sie dazu einen süßen 2006 Moscato d'Asti von Braida di Giacomo Bologna, Piemont.

