Rezept

Italienischer Ricottakuchen

Ein Rezept von Italienischer Ricottakuchen, am 29.04.2024

Zutaten

- **6** Eier
- **150 g** weiche Butter
- Saft und abgeriebene Schale 1/2 unbehandelten Zitrone
- Fett für die Form
- **150 g** Zucker
- **250 g** Ricotta (italienischer Frischkäse)
- **150 g** geschälte gemahlene Mandeln
- Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Backofen vorheizen. Backform fetten. Eier trennen. Eiweiße steif schlagen, 50 g Zucker einrieseln lassen. Butter, 100 g Zucker und Ricotta glatt rühren. Zitronensaft und -schale und die Eigelbe unterrühren. Eischnee und Mandeln unterheben.

2. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) in 40 Min. goldbraun backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren dick mit Puderzucker bestäuben.