

Rezept

Ricotta-Mandel-Kuchen aus dem Glas

Ein Rezept von Ricotta-Mandel-Kuchen aus dem Glas, am 17.04.2024

Zutaten

1 Bio-Limette	85 g Zucker
3 Eier (Größe M)	75 g weiche Butter
150 g Ricotta (italienischer Frischkäse)	2 EL Speisestärke
100 g gemahlene Mandeln	Puderzucker zum Bestäuben
Minzeblättchen zum Garnieren	Öl für die Gläser

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläser à 1/4 l Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 522 kcal

Zubereitung

1. Die Gläser mit Öl einpinseln. Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Limette heiß waschen, trockentupfen. Schale abreiben, Saft auspressen. Die Hälfte der Limettenschale mit 1 EL Zucker mischen.
2. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen, 1 EL Zucker einrieseln lassen. Die Butter mit übrigem Zucker und Ricotta glatt rühren. Limettensaft und -schale ohne Zucker und die Eigelbe unterrühren. Eischnee, Speisestärke und Mandeln unterheben. Den Teig in die Gläser füllen und auf dem Rost im Backofen (Mitte) 25-30 Min. backen.
3. Gläser aus dem Ofen nehmen. Zum Aufbewahren heiß verschließen, die Kuchen halten sich kühl gelagert mind. 2 Wochen. Zum Servieren Kuchen abgekühlt aus den Gläsern stürzen. Mit Puderzucker bestäuben, mit Limetten-Zucker und Minzeblättchen garnieren.