

Rezept

Italienischer Ricotta-Kuchen zu Ostern

Ein Rezept von Italienischer Ricotta-Kuchen zu Ostern, am 12.09.2024

Zutaten

Für den Teig

250 g Mehl	150 g kalte Butter in kleinen Stücken
100 ml trockener Weißwein	1/2 TL gemahlener Zimt
4 Päckchen Vanillezucker	Salz

Für die Füllung

500 g Ricotta	3 Eier
gemahlener Zimt	1 Päckchen Vanillezucker
80 g Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Tarteform (ø 30 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit den Butterstückchen, dem Wein, Zimt, Vanillezucker und 1 Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Min. kühl stellen.
2. Für die Füllung den Ricotta mit den Eiern, 1 Prise Zimt, Vanillezucker und Zucker gut verrühren.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Teig halbieren und eine Hälfte rund ausrollen. Die Tarteform damit auskleiden. Die Füllung darauf verteilen.
4. Die andere Teighälfte ebenfalls rund ausrollen und als Deckel auf die Füllung legen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und auf die Füllung legen. Die Ränder gut zusammendrücken.
5. Den Kuchen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 50 Min. backen. Vor dem Anschneiden gut abkühlen lassen.