Rezept

Käsekuchen mit Ricotta

Ein Rezept von Käsekuchen mit Ricotta, am 18.06.2025

Zutaten

- **750 g** Ricotta
- **1** Bio-Orange
- **150 g** Zucker
- **1 TL** Öl
- **1** Bio-Zitrone
- **6** zimmerwarme Eier (M)
- Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal, 30 g F, 22 g EW, 39 g KH

Zubereitung

1. Ein großes Sieb mit einem Mulltuch auslegen. Den Ricotta hineingeben und ca. 6 Std. abtropfen lassen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Zitrone und die Orange heiß waschen und abtrocknen. Die Schale von beiden Früchten abreiben. Zitrone und Orange halbieren. Den Saft aus je 1 Zitronen- und Orangenhälfte auspressen.

3. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Den abgetropften Ricotta hinzugeben und weiterschlagen, bis die Masse glatt ist. Dann Schale und Saft der beiden Zitrusfrüchte untermischen.

4. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu festem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Eigelb-Ricotta-Masse heben.

5. Eine runde Backform mit hohem Rand (ca. 22 cm Ø) mit Öl bepinseln. Ricottamischung hineinfüllen, glatt streichen und im heißen Ofen (Mitte) in 35-40 Min. goldbraun backen. Gegen Ende der Backzeit den Kuchen eventuell mit Backpapier abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Den Käsekuchen warm oder kalt genießen.