

Rezept

Kirschkuchen mit Ricotta

Ein Rezept von Kirschkuchen mit Ricotta, am 20.04.2024

Zutaten

| | |
|--|--|
| 120 g Butter | 200 g Mandelmakronen (Amarettini) |
| 400 g Kirschen | 5 Eier (M) |
| 500 g Ricotta | 500 g Magerquark |
| 150 g Zucker | 3 TL abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone |
| 2 EL frisch gepresster Zitronensaft | 2 Pck. Vanillepuddingpulver zum Kochen |

Rezeptinfos

Portionsgröße 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Für den Streuselteig Butter schmelzen. Mandelmakronen in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz fein zerkrümeln, dann mit der Butter mischen. Drei Viertel davon in die Form geben und am Boden fest andrücken. Übrige Streusel beiseitestellen. Die Kirschen abspülen, trocken tupfen und entsteinen. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
2. Für die Creme die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe mit Ricotta, Quark, Zucker, Zitronenschale, Zitronensaft und Puddingpulver glatt rühren. Den Eischnee unterheben.
3. Die Creme auf den Streuselboden geben und glatt streichen. Die Kirschen darauf verteilen und mit den übrigen Streuseln bestreuen. Im Backofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Dann den Kuchen bei 180° (Umluft 160°) weitere 40 Min. backen, dabei den Kuchen eventuell mit Backpapier abdecken.