

Rezept

Mini-Ricotta-Kuchen mit Vanille, Safran und Beerencoulis

Ein Rezept von Mini-Ricotta-Kuchen mit Vanille, Safran und Beerencoulis, am 20.04.2024

Zutaten

½ Bio-Orange	1 Msp. Safranfäden
½ Vanilleschote	60 g zimmerwarme weiche Butter
50 g Rohrzucker	3 Eier (M)
400 g Ricotta	70 g Himbeeren

Außerdem:

- | | |
|---------------------------------|---------------------|
| 1 Mini-Springform (ca. 16 cm Ø) | Butter für die Form |
|---------------------------------|---------------------|

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal, 16 g F, 7 g EW, 10 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Die Orangenhälfte waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben, den Saft auspressen. Die Safranfäden mit gut 1 EL Saft vermischen und auflösen lassen.
2. Inzwischen die Vanilleschote aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Die Form gut mit Butter ausstreichen. Die übrige Butter mit 40 g Zucker, den Eiern und dem Ricotta glatt rühren. Safransaft durch ein Sieb dazugießen und mit Vanillemark und Orangenschale unterrühren.
3. Die Masse in die Form geben und im heißen Ofen (Mitte) 45-50 Min. backen. Dann den Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen, nach Wunsch noch ca. 2 Std. im Kühlschrank durchkühlen lassen.
4. Zum Servieren die Himbeeren verlesen. Ein paar schöne Exemplare beiseitelegen, den Rest (ca. 50 g) mit 1-2 EL Orangensaft und dem restlichen Zucker aufkochen, dann durch ein Sieb passieren. Die Fruchtsauce auf dem Kuchen verstreichen und den Kuchen mit den Himbeeren garnieren.