

Rezept

Ricotta-Mandel-Kuchen

Ein Rezept von Ricotta-Mandel-Kuchen, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|----------------------------|---|
| 1 Bio-Limette | 5 Eier (M) |
| Salz | 150 g Zucker |
| 150 g weiche Butter | 250 g Ricotta (italienischer Frischkäse) |
| 125 g Mandelmehl | |

Außerdem

Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform (26 cm Ø; 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal, 18 g F, 9 g EW, 17 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form fetten. Die Limette waschen, trocken tupfen, die Schale abreiben, den Saft auspressen.
2. Die Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, 50 g Zucker einrieseln lassen.
3. Die Butter mit übrigem Zucker, Ricotta, Limettensaft und -schale glatt rühren. Die Eigelbe unterrühren, Eischnee und Mandelmehl locker unter die Ricottamasse heben.
4. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und glatt streichen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 40 Min. backen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Aus der Form lösen. Vor dem Servieren dick mit Puderzucker bestäuben.