

## Rezept

# Ricotta-Mandel-Kuchen aus dem Glas

Ein Rezept von Ricotta-Mandel-Kuchen aus dem Glas, am 22.01.2025

## Zutaten

<b>1</b> Bio-Limette	<b>85 g</b> Zucker
<b>3</b> Eier (Größe M)	<b>75 g</b> weiche Butter
<b>150 g</b> Ricotta (italienischer Frischkäse)	<b>2 EL</b> Speisestärke
<b>100 g</b> gemahlene Mandeln	Puderzucker zum Bestäuben
Minzeblättchen zum Garnieren	Öl für die Gläser

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Gläser à 1/4 l Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 522 kcal

## Zubereitung

1. Die Gläser mit Öl einpinseln. Backofen auf 175° (Umluft 160°) vorheizen. Limette heiß waschen, trockentupfen. Schale abreiben, Saft auspressen. Die Hälfte der Limettenschale mit 1 EL Zucker mischen.
2. Die Eier trennen. Die Eiweiße steif schlagen, 1 EL Zucker einrieseln lassen. Die Butter mit übrigem Zucker und Ricotta glatt rühren. Limettensaft und -schale ohne Zucker und die Eigelbe unterrühren. Eischnee, Speisestärke und Mandeln unterheben. Den Teig in die Gläser füllen und auf dem Rost im Backofen (Mitte) 25-30 Min. backen.
3. Gläser aus dem Ofen nehmen. Zum Aufbewahren heiß verschließen, die Kuchen halten sich kühl gelagert mind. 2 Wochen. Zum Servieren Kuchen abgekühlt aus den Gläsern stürzen. Mit Puderzucker bestäuben, mit Limetten-Zucker und Minzeblättchen garnieren.