



Mandel-Ricotta-Kuchen

Zutaten:

120 g sehr weiche Butter
100 g + 70 g Zucker
1 P. Vanillezucker
2 TL Abrieb einer Bio-Zitrone
1/2 TL Zimt
4 Eier
1 Prise Salz
60 g Mehl
240 g geschälte Mandeln gemahlen
300 g Ricotta
100 g Mandelblättchen
Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung:

Butter mit 100 g Zucker, Zitronenabrieb und Zimt für 5 Min. sehr cremig rühren bis die Masse weiß ist. Eier trennen und Eigelb einzeln für je 1 Minute unter die Masse rühren. Mehl, gemahlene Mandeln und Ricotta hinzugeben. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, sobald es steif ist 1 P. Vanillezucker und 70 g Zucker zugeben und 3 Min. schlagen. Eischnee sanft unter den Teig ziehen. Eine 26er Form mit Backpapier auskleiden, den Teig einfüllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Bei Umluft 160°C für ca. 45 Minuten backen. Den Kuchen nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Serviere den Kuchen mit Espresso und einer Kugel Eis.



Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lalalecker.de