Ricotta-Kuchen

Der Ricotta-Kuchen ist ein wunderbar, cremiger Nachtisch. Das Rezept sollte man unbedingt einmal probieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 3,7 h

Gesamtzeit: 5,0 h

Zutaten

150 g	Vollkornkekse
80 g	Butter (weiche)
1 kg	Ricotta
200 g	Zucker
50 g	Mehl
6 Stk.	Eier
1 TL	Vanilleextrakt
	Staubzucker
1 Stk.	Backform (Springform 24 cm)

Zubereitung

1. Zuerst die Vollkornkekse in einem Gefrierbeutel mit einer Teigrolle zerbröseln. Mit der weichen Butter vermengen und zu einem Teig verkneten. Eine Springform mit Backpapier auslegen und mit dem Teig einen Boden bilden. Für zirka 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

2. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Den Ricotta in eine Rührschüssel geben. Das Mehl mit dem Zucker vermischen, zum Ricotta geben, untermengen und gut verrühren. Jetzt die Eier nach und nach zu der Masse rühren. Das Vanilleextrakt zugeben und verrühren.

4. Den Teig in die gekühlte Form füllen und auf der vorletzten, unteren Schiene 55-60 Minuten backen. Es ist ratsam eine Stäbchenprobe in der Mitte vom **Ricotta-Kuchen** zu machen.

5. Den Kuchen vom Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Danach für etwa 3 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

6. Je nach Belieben vor dem Servieren noch mit Staubzucker bestäuben.

Tipp