Zitronen-Ricotta-Kuchen

Der Zitronen-Ricotta-Kuchen mit lockerem Teig und einer herrlich cremigen Ricotta-Füllung mit feinem Zitronenaroma ist einfach in der Zubereitung und schmeckt ausgezeichnet!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

für den Teig

190 g	Butter (geschmolzen)
5 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
200 g	Zucker
225 g	Weizenmehl

für die Ricotta Füllung

2 Stk.	Eier
350 g	Ricotta
125 g	Zucker
1 Stk.	Bio-Zitrone

Außerdem

Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Um einen köstlichen **Zitronen-Ricotta-Kuchen** zu backen, den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine rechteckige Backform oder einen Backrahmen mit einer Größe von etwa 24 x 20 cm auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Die Ränder leicht einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Alternativ kann auch eine runde

Springform mit zirka 24 cm Durchmesser verwendet werden.

2. Die Butter bei niedriger Temperatur schmelzen und anschließend vollständig abkühlen lassen. Fünf Eier trennen. Die Eiweiße zusammen mit einer Prise Salz steif schlagen und beiseitestellen. Die Eidotter mit dem Zucker mehrere Minuten cremig und hell zu einer luftigen Masse aufschlagen. Das Mehl nach und nach unterrühren und anschließend die abgekühlte Butter vorsichtig unterheben. Zum Schluss den steif geschlagenen Eischnee behutsam unter den Teig heben, damit er seine lockere Konsistenz behält. Die Hälfte des Teiges in die vorbereitete Backform füllen und gleichmäßig verstreichen. Den Boden im vorgeheizten Backofen 12 bis 15 Minuten vorbacken.

3. Währenddessen die Ricotta-Füllung zubereiten. Dafür die zwei Eier mit dem Ricotta, dem Zucker, Zitronensaft sowie dem fein abgeriebenen Abrieb einer **Bio-Zitrone** zu einer glatten Creme verrühren. Nach der Vorbackzeit die Ricotta-Füllung gleichmäßig auf den noch weichen Teigboden geben. Den restlichen Teig vorsichtig darüber verteilen und glatt streichen. Den Zitronen-Ricotta-Kuchen anschließend weitere 40 Minuten backen.

4. Sollte die Oberfläche zu dunkel werden, den Kuchen während der letzten 10 Minuten locker mit Alufolie abdecken. Nach dem Backen den Zitronen-Ricotta-Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Vor dem Servieren in Stücke schneiden und großzügig mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Der Zitronen-Ricotta-Kuchen schmeckt leicht gekühlt besonders erfrischend. Serviere ihn mit frischen Beeren, einem Klecks Schlagobers oder einer Zitronenscheibe als Garnitur.