



16 / Desserts

RICOTTA- ORANGEN- KUCHEN

🕒 60 MIN / 🍷 LEICHT

Zutaten:

150 g Butter
180 g Ricotta
100 g Zucker
1 Eigelb
4 Eier
350 g Mehl
1 Tütchen Backpulver
3 Orangen
(Saft + geriebene Schale)

1 EL Honig
½ Tütchen Vanilleextrakt
Prise Salz

In einer Schüssel den Ricotta mit Zucker und Honig mit dem elektrischen Rührer zu einer cremigen Masse verquirlen. Eigelb und ganze Eier dazu geben und weiter gut mischen.

Dann nach und nach die abgeriebene Orangenschale, den Orangensaft, die geschmolzene Butter, das gesiebte Mehl, das Backpulver und das Vanillin dazu geben und zu einem weichen Teig ohne Klümpchen verarbeiten.

Das Ganze dann in eine gefettete und gemehlte Springform (24 cm) geben und im vorgeheizten Ofen bei 180° Grad für 30 Minuten backen.