

Ricotta Kuchen ♥

Manchmal entstehen aus der Not heraus die besten Ideen für Neues? Wenn ich einen Rührkuchen mache, dann sehr gerne mit Ricotta oder Mascarpone statt Butter. Den Ricotta Kuchen mache ich eigentlich mit Äpfeln oder Pflaumen. Ich liebe einfach die Konsistenz, weil der Kuchen dann noch saftiger und weicher ist, als mit Butter.

Wie gesagt ich habe diesen Kuchen ein wenig aus der Not heraus gemacht. Wir hatten einige Mangos, die unbedingt verbraucht werden mussten, und zuviel kann ich davon auch nicht essen ? meistens nehme ich etwas Mango zum griechischen Joghurt, der für mich jeden Tag dazu gehört. Außerdem habe ich auch immer ein wenig Granatapfelkerne im Kühlschrank ? ich liebe einfach diese Kombination aus Mango und Granatapfel ? und so war die Idee geboren ? mein Kuchen wird eine Kombination aus Mango und Granatapfel.

Ihr solltet nur darauf achten, dass die Mango nicht zu reif also weich ist. Denn dann könnte der Kuchen vielleicht ein wenig zu feucht werden.

Das Ergebnis ist auf jedenfall wunderbar geworden und die Farben sind wunderschön ? einfach ein Eyecatcher ?

Ihr könnt dieses Rezept natürlich auch mit anderem Obst backen. Probiert euch einfach mal aus oder backt genau diesen Kuchen mal nach ?

Neugierig geworden ? Hier kommt das Rezept ?

Zutaten – 24er oder 26er Springform

3 Eier

180 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Tl Vanilleextrakt

350 g Ricotta

300 g Mehl

1 Backpulver

1 Prise Salz

Abgeriebene Schale einer Zitrone

500 g Obst eurer Wahl und ein wenig zur Deko



Zubereitung

- Ofen auf 170 °C Umluft vorheizen
- Mangos in Stückchen schneiden und mit den Granatapfelkernen mischen. Legt noch ein paar Mangoscheiben zur Seite
- Eier mit dem Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen
- den Ricotta, Vanilleextrakt und die geriebene Zitroneschale hinzufügen
- Mehl, Backpulver und Salz ebenfalls zügig unterrühren
- zum Schluss Mango-Granatapfel Mischung unterrühren
- alles in eine vorbereitete Backform füllen

- nun die Mangoscheiben dekorativ kreisförmig in den Teig hineindrücken
- im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen, wenn er zu dunkel wird mit Backpapier abdecken
- aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen
- zum Schluss alles mit Puderzucker bestäuben und genießen ?

Also lasst euch inspirieren und probiert es einfach mal aus ?

LG Tina ♥

