

Heidelbeer-Ricotta-Kuchen

Kuchen » Käsekuchen&Co

Zutaten (20 Stücke)

- » 450g Magerquark
- » 6EL Öl
- » 150g Zucker
- » 4TL Zitronenschale
- » 4 Ei(er)
- » 75ml Milch
- » 300g Mehl
- » 1 Pk. Backpulver
- » 500g Heidelbeeren
- » 500g Ricotta
- » 2 mal Zitronensaft
- » 1 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

91-120min

Zubereitung

1. 200g Quark, Öl, 50g Zucker, 2TL Zitronenschale, 1 Ei und Milch verrühren. Mehl und Backpulver mischen, unterkneten. Teig in Folie wickeln, 30min kühlen.

2. Beeren abbrausen, abtropfen lassen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Ricotta, restlichen Quark, Eigelbe, Zucker, Zitronenschale, -saft und Puddingpulver verrühren. Eiweiß unterheben.

3. Ofen auf 175°C vorheizen. Quark-Öl-Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Auf ein gefettetes, bemehltes Backblech legen. Die Ricottamasse darauf verteilen und mit Heidelbeeren bestreuen. Den Kuchen 35-45min backen.

Nährwerte: 200kcal/E9g/F7g/KH23g pro Stück

angelegt am: 17.09.2002

Rezept-Nr: 167

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke