

Kuchen Backen Rezepte

Erdbeerkuchen Mit Ricotta

Gattung: Backen, Obst, Erdbeere, Kuchen, Ricotta, Früchte, Käse

500 g Erdbeeren

MÜRBETEIG

125 g Weizenmehl

50 g Kalte Butter; in Stückchen

1 Bio-Zitrone abgeriebene
- Schale

2 Essl. Zucker

1 Msp. Meersalz

1 Eigelb

1 Essl. Milch

GUSS

4 Freilandeier

500 g Ricotta

2 dl Milch

250 g Zucker

50 g Maisstärke

1 Bio-Zitrone abgeriebene
- Schale

Rezept für eine Springform von Durchmesser 24 cm. Für den Mürbeteig Mehl mit den Butterstückchen krümelig reiben. Restliche Zutaten zugeben, zu einem weichen Teig zusammenfügen. Teig in Klarsichtfolie einwickeln, rund 30 Minuten kalt stellen. Rand und Boden der Springform einbuttern.

Teig zwischen zwei Backpapieren auf Bodengröße ausrollen, in die Form legen. Teigboden in der Mitte des auf 160 Grad vorgeheizten Ofens einschieben und während 10 bis 12 Minuten goldgelb backen.

Zutaten für den Guss gut verrühren, auf den Boden giessen. Die entstieltten Erdbeeren darauf verteilen. Weiter 60 Minuten bei 160 Grad backen, bis der Guss fest ist, herausnehmen und auskühlen lassen.