

Ricotta- und marmeladekuchen (Desserts)



Zubereitung

Bereiten Sie den Teig durchs Mischen das Mehl mit dem Zucker, Backpulver, Eier und Butter. Rühren Sie kräftig, bis Sie einen glatten Teig erhalten, dann lassen im Kühlschrank für 30 Minuten ruhen. Unterdessen bereiten den cremigen Ricotta-Käse, indem Sie ihn mit einer Gabel pürieren und nach und nach das gesiebte Puderzucker integrieren. Den Teig zu einer Dicke von 1,5cm auf den Boden einer 22cm Kuchenform ausrollen und den Boden mit einer Gabel einstechen. Fügen Sie eine erste Schicht des cremigen Ricotta hinzu, dann die zweite mit Marmelade und beenden mit aus dem übriggebliebenen Teig hergestellten Streifen. Im vorgeheizten Ofen bei 180°C für etwa 30 Minuten backen. Lassen Sie vollständig abkühlen und bestreuen mit etwas Puderzucker.

Tipps

Haben Sie Lust auf einen schön frischen Marmeladekuchen? Verwenden Sie Ihre Lieblings Marmelade, vielleicht entscheiden sich für Himbeere oder Erdbeere anstelle von Brombeere.

Allgemeinwissen

Wussten Sie, dass Ricotta wird so genannt, weil es vom wiedergekochten Caciotta- oder Pecorino-Käse hergestellt wird?

Informationen

Zubereitung 60 Minuten

Gesamtzeit 30 Minuten

Dient X Serviert 8 Personen

Schwierigkeitsgrad Einfach

la terra di Puglia



Unsere Produkte kaufen

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Wir versenden die Deutschen innerhalb von 48 Stunden
Ausgewählte Produkte von höchster Qualität

DISCOUNT10

Verwenden Sie diesen Code einen Rabatt von 10% zu erhalten

Zutaten

Mehl 250 Gramm

Eier 1 Einheit

Zucker 100 Gramm

Butter 125 Gramm

Ricotta-käse 200 Gramm

Marmelade 125 Gramm (Brombeere)

Puderzucker 80 Gramm

Eigelb (1 Eigelb)

Backpulver (1 Teelöffel Backpulver)