

Ricotta - Kuchen (Mit Kandierten Früchten)

Kategorien: Backen, Kuchen, Ricotta, Käse

Zutaten für: 1 Kuchen(*)

250	ml	Milch
1		Vanillestaengel
75	Gramm	Zucker
1	Teel.	Maisstaerke
100	Gramm	Gemischte kandierte Fruechte
2		Eigelb
1		Ei
250	Gramm	Ricotta
1/4	Teel.	Zimtpulver
1		Zitrone; abgeriebene Schale
		Rund ausgewallter Kuchenteig
		Oder Muerbeteig

STREUSEL

150	Gramm	Mehl
75	Gramm	Puderzucker
75	Gramm	Butter

Anleitung:

Blech von 26 cm Durchmesser

In einer Pfanne Milch, ausgekratzte Vanillesamen, Zucker und Maisstaerke verruehren. Aufkochen und unter Ruehren etwa zwei Minuten kochen lassen, bis sie etwa dicker geworden ist. Auskuehlen lassen.

Kandierte Fruechte wenn noetig klein wuerfeln.

Eigelb und Ei mit dem Ricotta glatt ruehren. Dann mit der abgekuehlten Vanillemilch, Zimt, Zitronenschale und kandierten Fruechte mischen.

Kuchenblech mit Teig auslegen. Rand gut andruecken, ueberstehenden Teig wegschneiden und Boden mit einer Gabel regelmaessig einstechen. Die Ricottacreme auf dem Teigboden austreichen.

Den Kuchen im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille waehrend zehn Minuten vorbacken.

Inzwischen die Streusel vorbereiten: Mehl und Puderzucker mischen. Butter schmelzen und beifuegen. Alles zwischen den Fingern kruemelig reiben.

Den Kuchen nach den zehn Minuten aus dem Ofen nehmen und grosszuegig mit Streuseln bestreuen. Wieder in den Ofen schieben und noch 20-25 Minuten fertig backen. Herausnehmen und im Blech 10 Minuten ruhen lassen. Dann herausheben und auf einem Kuchengitter auskuehlen lassen.

Nach Belieben mit kandierten Fruechten garnieren.

Kandierte Fruechte: z.B. Orangeat, Zitronen und Kirschen, aber Aromen wie Ananas, Mango oder Melone.