Italienischer Ricottakuchen

Bis 15 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Die Zitronen auspressen und den Saft auffangen. Bei Bio-Zitronen Schale abreiben und auf die Seite stellen.
   Die Eier mit der Butter sowie dem Zucker und Vanillezucker cremig hellgelb aufschlagen. Dann den Ricotta zugeben und nochmals cremig rühren. Das Mehlgemisch dann unter die Eigelbmasse rühren. Nun Zitronensaft, Zitronenabrieb sowie Orangensaft unterrühren und zu einem cremigen Teig verarbeiten.
2. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform mit 26 Durchmesser füllen und glatt streichen.
3. Im Backofen bei Ober-/Unterhitze 170 Grad für ca. 45 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.
4. Nach dem Backen im Backofen auskühlen lassen (bei geöffneter Tür) und dann vorsichtig den Rand der Springform lösen.
5. Mit Puderzucker bestäuben und genießen.

Zutaten

- 4 Eier
- 150 g GOLDSTEIG Markenbutter
- 250 g GOLDSTEIG Ricotta
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln – alternativ Mehl
- 50 g Speisestärke
- 3 TL Backpulver
- 100 ml Orangensaft
- 2-3 TL Zitronenabrieb
- Saft von 2 Zitronen
- Puderzucker zum Bestreuen