Käsekuchen mit Ricotta

Bis 30 Min. *Einfach* *Vegetarisch*

Zubereitung

1. Eine Springform (Ø 26 cm) für den Käsekuchen vorbereiten.
2. Den Ofen auf 170 °C (Umluft: 150 °C) vorheizen.
3. Anschließend die Eier trennen und das Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers und dem Salz steif schlagen. Bis zur Weiterverarbeitung kühl stellen.
4. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker, Vanillezucker, Vanilleextrakt cremig rühren und danach den Ricotta, Sahne, Vanillepuddingpulver, Mehl, Zitronenzesten und den Saft einer Zitrone hinzufügen und alles gut vermischen.
5. Die Eiweißmasse vorsichtig unter die Ricottamasse heben und anschließend in die Springform geben. Den Käsekuchen nun im vorgeheizten Ofen für ca. 50 Min. backen. Achtung! Der Kuchen wird sich während des Abkühlens wieder senken.
6. Zum Schluss nach Belieben mit Puderzucker dekorieren und am besten kalt servieren.

Zutaten

- 1 kg GOLDSTEIG Ricotta
- 5 Eier (Gr. M)
- 230 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Msp. Vanilleextrakt
- 200 ml Sahne
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 60 g Mehl
- 1 Zitrone

Für die Verzierung:

- Puderzucker