Monika Nagls Rezept: Italienischer Ricotta Kuchen mit Schokolade

> 30 Min. | Einfach | Vegetarisch

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Springform (22 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, Rand einfetten.
2. GOLDSTEIG Ricotta, Eier, Zucker, und Orangenabrieb miteinander verrühren. Die Schoko Tröpfchen kurz einrühren.
3. GOLDSTEIG Butter, Mehl, Zucker und Vanillezucker zu einem glatten Teig verkneten, nicht zu lange.
4. Etwas mehr als die Hälfte des Teiges als Boden in der Springform verteilen und ebenmäßig andrücken. Mit einer Gabel ein paar Löcher einstechen. Auf den Boden die Ricotta-Orangen-Creme verteilen und glattstreichen.
5. Den restlichen Teig zerbröseln und auf der Creme verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen für ca. 30 – 40 Minuten backen. Die Streusel sollen goldgelb sein.
7. Auskühlen lassen und wer mag, kann den Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Zutaten

Boden und Streusel:

- 100 g Butter (Markenbutter von GOLDSTEIG)
- 300 g Mehl
- 120 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 TL Backpulver

Füllung:

- 250 g GOLDSTEIG Ricotta
- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Orangenabrieb
- Etwas Schoko Tröpfchen