# Ricotta-Erdbeerkuchen

*Bis 30 Min.* *Einfach* *Vegetarisch*

## Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und je nach Größe zerteilen.
2. GOLDSTEIG Butter und Zucker mehrere Minuten zu einer cremigen Masse aufschlagen. Den GOLDSTEIG Ricotta hinzugeben und rühren bis eine homogene Masse entsteht. Dann die Eier hinzugeben und nochmals gut verrühren.
3. Mehl, Backpulver und Salz gut vermengen und unter den Teig rühren.
4. Die Erdbeerstücke gleichmäßig unterheben und die Masse in eine gefettete Kastenform geben.
5. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 175° C ca. 35 Minuten backen.

**Tipp**

Den Kuchen mit Erdbeer-Zuckerguss (1 Packung Puderzucker + eine kleine Menge pürierte Erdbeeren) verzieren.

## Zutaten

**1 Kuchen:**

- 200g Erdbeeren
- 70g GOLDSTEIG Butter
- 120g Zucker
- 1/2 Becher GOLDSTEIG Ricotta (125g)
- 2 Eier
- 150g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1/2 TL Salz