# Ricotta-Zitronen-Kuchen

> 30 Min. | Einfach | Vegetarisch

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 175° C vorheizen. Den Backrahmen auf 25 x 25 cm einstellen, einfetten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen.
2. Für den Teig Mehl und Backpulver vermengen, dann die flüssige GOLDSTEIG Butter und den Zucker kurz unterrühren bis eine bröselige Masse entsteht. In den Teig ein Ei geben und händisch zu einem Klumpen verkneten.
3. Den Teig gleichmäßig in der Form verteilen und für 15 Minuten im Ofen backen.
4. Das Blech wieder aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 150° C reduzieren. GOLDSTEIG Ricotta, Sahne, Zucker, Zitronensaft, Zitronenschale und die restlichen Eier kurz zu einer cremigen Masse aufschlagen.
5. Die Masse auf den Teig geben und für weitere 25 - 30 Minuten backen.
6. Den Kuchen ein wenig abkühlen lassen und 3 Stunden kaltstellen.

## Zutaten

*Für den Teig:*

- 220g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 175g flüssige GOLDSTEIG Butter
- 160g Zucker
- 1 Ei

*Für die Masse:*

- 375g GOLDSTEIG Ricotta
- 1 Becher Sahne
- 160g Zucker
- 200 ml Zitronensaft
- 1 Päckchen geriebene Zitronenschale
- 3 Eier