

Ricottakuchen mit frischen Erdbeeren

Dieses Rezept stammt aus Italien. Dieser Kuchen ohne Boden kann auch mit anderen Früchten als Dessert serviert werden. Als Backtriebmittel wird in diesem Rezept Rum verwendet, daher nicht einfach weglassen, falls kein Alkohol gewünscht ist. 2-3 EL Rum entsprechen 1 Päckchen Backpulver. Der Rum gibt dem Kuchen aber auch noch ein besonderes Aroma.

Zutaten für einen Kuchen:

- ▶ 500 g Ricotta
- ▶ 125 g Butter
- ▶ 4 Eier
- ▶ 1 Päckchen Vanillezucker
- ▶ 100 g Zucker
- ▶ 50 g Grieß
- ▶ 2 EL Ahornsirup
- ▶ 2 EL Rum
- ▶ 250 – 500 g Erdbeeren oder andere Beerenfrüchte



Zubereitung:

- ▶ Butter mit Zucker verrühren (geht leichter, wenn die Butter zimmerwarm ist).
- ▶ Backofen auf 170 Grad vorheizen.
- ▶ Eier trennen.
- ▶ Eidotter unter die Butter-Zucker-Mischung rühren. Solangeiterrühren bis der Teig schaumig wird.
- ▶ Den Ricotta, Vanillezucker, Ahornsirup und Rum unterrühren.
- ▶ Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen (bitte auf fettfreie Quirlbesen achten!)
- ▶ Eischnee vorsichtig mit dem Schneebesen unter den Teig heben.
- ▶ Den Grieß vorsichtig einrühren.
- ▶ Den Teig in eine gefettete und leicht mit Grieß ausgestreute Springform geben.
- ▶ Ca. 40 Minuten backen.
- ▶ Tortenreifen vorsichtig entfernen.
- ▶ Den ausgekühlten Kuchen auf einem Teller mit den Früchten servieren.