

# Himbeer-Ricotta-Kuchen

Zaubermeister Lily



leicht, schnell & einfach

*by Britta*

**Britta Tegtmeier**

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

Etwas Fett zum Einfetten

230 g Mehl

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

125 g Honig oder Ahornsirup

250 g Ricotta oder Schmand

¼ - ½ TL Vanille-Extrakt

2 mittlere Eier

150 g Himbeeren

1 Limette

80 g Puderzucker

Backofen auf 180 °C vorheizen. 180°C. Kleinen Zaubermeister etwas einfetten.

Mehl, Backpulver und Salz in einer mittleren Schüssel mischen. Honig, Ricotta, Vanille-Extrakt und Eier in einer großen Schüssel schaumig aufschlagen. Mehlmischung in zwei Portionen zumischen. Himbeeren mit dem Mix´N Scraper Schaber unterheben.

Ohne Deckel ca. 50 Minuten auf der unteren Schiene backen. (Der Kuchen ist fertig, wenn Sie mit einem Holzstäbchen in die Kuchenmitte stechen und beim Herausziehen kein Teig mehr daran haftet.)

In der Zwischenzeit 1 Limette auspressen. Esslöffelweise zum Puderzucker geben und verrühren bis ein geschmeidiger Guss entsteht. Diesen auf den warmen Kuchen gießen und fest werden lassen.

Kuchen in 9-10 Stücke schneiden und am besten frisch genießen. Sie können ihn bis zum letzten Stück in der Form aufbewahren

## Tipps:

In der Mikrowelle den Kuchen mit Deckel bei höchster Stufe 8-10 Minuten backen. Ggf. ein Holzstäbchen in die Kuchenmitte stechen und prüfen, ob noch Teig beim Herausziehen daran haftet.

Gelingt auch mit tiefgekühlten Himbeeren. Diese gefroren zum Teig geben.

Den Kuchen mindestens 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, falls Sie ihn stürzen möchten.

**Guten Appetit**