

Zutaten (4 Portionen)

Orangen-Ricotta-Kuchen



Vorbereitungszeit

ca. 20 Minuten

Zubereitungszeit

ca. 45 Minuten

Schwierigkeit

leicht

Für den Teig:

200 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
60 g Mandeln, gemahlen
160 g Butter
250 g Ricotta
1 Prise Salz & Herz

4 Bio-Eier (Größe M)
1 TL Vanilleextrakt
2 Bio-Orange
4 cl Orangenlikör
100 ml Bio-Milch

Für die Glasur:

200 g Puderzucker
3-4 TL Wasser
Abrieb der Orange

Zubereitung

Dieser super-saftige Orangen-Ricotta-Kuchen überzeugt durch seinen frischen und intensiven Geschmack zu jeder Jahreszeit. Die Zubereitung ähnelt dem klassischen Rührteig und wird erst durch die Zugabe von Ricotta und Orange so richtig saftig. Am besten benutzt Du hierfür frische Bio-Orangen um einen hohen Anteil an Vitamin C zu genießen, Du kannst aber auch auf einen guten, fertigen Orangensaft zurückgreifen.

Schritt 1

Den Backofen auf 170° C vorheizen und die Kastenform mit ein wenig Öl oder Margarine einfetten. Wahlweise die Form noch mit etwas Mehl bestreuen.

Schritt 2

Die weiche Butter klein schneiden und mit dem Zucker vermischen. Die Eier unter stetigem Rühren einzeln dazugeben. Die Masse zu einem glatten Teig verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver, einer Prise Salz und den Mandeln vermischen. Den Vanilleextrakt hinzufügen und langsam unter den Teig mischen.

Schritt 3

Den Saft aus den Bio-Orangen pressen und gemeinsam mit dem Orangenlikör dem Teig hinzufügen. Den Ricotta nach und nach im Wechsel mit der Milch unterrühren.

Schritt 4

Den glatten Teig in die Kastenform geben und ca. 45 Minuten bei ca. 170° C Umluft goldbraun backen. Den Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen. Anschließend Puderzucker, Wasser und den Abrieb der Orangen zusammen verrühren und als Glasur über den Kuchen geben.

Unser Tipp

Wenn du noch eine Orange übrig hast, dekoriere die Glasur doch noch mit frischen Orangenscheiben. Je nach Jahreszeit passen auch Zitronenscheiben, gehackte Pistazien oder Zimtstangen dazu.