

**Markus Hummel  
Ricottakuchen mit Beeren****Zutaten:**

125 g Butter, geschmolzen  
180 g Weizenmehl  
150 g Zucker  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
3 Eier (L)  
250 g Ricotta  
100 g Joghurt  
1 TL Vanillearoma  
125 g Himbeeren  
100 g Blaubeeren

**Außerdem:**

Puderzucker zum Bestäuben

**Zubereitung:**

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen und eine Springform mit 24 cm Durchmesser einfetten.
2. Die Butter in einem kleinen Topf bei geringer Hitze schmelzen, danach abkühlen lassen.
3. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer kleinen Schüssel mischen.
4. In einer weiteren Schüssel Eier, Ricotta, Joghurt, Vanillearoma und die geschmolzene Butter gut miteinander vermengen.
5. Die trockenen Zutaten nun mit den „nassen“ Zutaten verrühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Den Teig in die vorbereitete Form fließen lassen und glattstreichen.
6. Die Beeren waschen, abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Die Beeren leicht in den Teig hineindrücken, dann verbrennen sie beim Backen nicht.
7. Kuchen 40-45 Minuten goldgelb backen.
8. Den Kuchen aus dem Ofen holen, vollständig auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den Kuchen dann aus der Form lösen und vor dem Servieren mit ordentlich Puderzucker bestäuben.