

Markus Hummel

## Ricottakuchen mit Blutorange

Freitag, 01. März 2024

12 Stück | Zubereitung: 25 Minuten | Backzeit: 50 Minuten

### Zutaten:

Für den Teig:

|        |                             |
|--------|-----------------------------|
| 80 g   | weiche Butter               |
| 180 g  | Zucker                      |
| 80 g   | Weizenmehl Typ 405          |
| 1/2 TL | Backpulver                  |
| 1      | großen Bio-Zitrone (Abrieb) |
| 500 g  | Ricotta, Zimmertemperatur   |
| 5      | Eier (L)                    |

Für das Topping:

|      |             |
|------|-------------|
| 2    | Blutorange  |
| 1 EL | Puderzucker |



### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Eine Springform mit 20cm Durchmesser einfetten und den Boden mit Backpapier auslegen.
2. In einem kleinen Mixer 180 g Zucker und den Abrieb von 1 Bio-Zitrone mischen und so lange mixen, bis sich beides gut vermischt hat und der Zucker intensiv nach Zitrone duftet. Die Hälfte des Zuckers beiseite stellen. In einer weiteren Schüssel 80 g Weizenmehl und 1/2 TL Backpulver mischen.
3. In einer großen Schüssel 80 g weiche Butter ca. 1 Minuten cremig schlagen, dann die Hälfte des Zitronenzuckers (90 g) dazu geben und 2 Minuten hellcremig aufschlagen. Die 5 Eier (L) trennen und die Eigelbe langsam nacheinander zur Butter-Zucker-Masse geben und kurz unterrühren. Dann nach und nach 500 g Ricotta dazu geben und immer nur kurz verrühren. Nun langsam die Mehlmischung dazu geben und nur so lange verrühren, bis keine Mehlspitzen mehr zu sehen sind. Die 5 Eiweiße ca. 30 Sekunden schaumig schlagen, dann die restlichen 90 g Zitronenzucker einrieseln lassen und 2 Minuten weiterschlagen. Den Eischnee vorsichtig in mehreren Etappen unter den Teig heben
4. Den fertigen Teig in die vorbereitete Backform geben und im vorgeheizten Backofen 50 Minuten backen. Nach 50 Minuten die Ofentür leicht öffnen und den Kuchen noch 10 Minuten im Ofen stehen lassen. Dabei fällt er etwas zusammen - keine Angst, das soll so sein. Danach auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.
5. Für das Blutorangenkompott 1 Blutorange auspressen und den Saft mit 1 EL Puderzucker in einen kleinen Topf geben. Kurz aufkochen und dann etwa 5 Minuten leicht weiterköcheln lassen. Zum Schluss eine weitere Blutorange filetieren, die Filets mit in den heißen Sirup geben und vom Herd ziehen. Der Sirup kann heiß oder kalt auf den erkalteten Kuchen gegeben werden.