

## Rezept des Monats Juni 2024

### Ricotta-Kuchen

\*\*\*\*\*



Im Kuchen backen bin ich nicht wirklich der Hirsch. Ich habe es nicht so mit Genauigkeit. Ich nehme lieber den grossen Daumen und ergänze ganz gerne die vorliegenden Zutatenlisten. Aber der Ricotta-Kuchen hat es mir angetan, und er gelingt immer!!!

Die Zutatenliste ist so übersichtlich, dass ich kaum in die Versuchung komme etwas zu ändern. Und wenn doch - was natürlich manchmal passiert; es könnte ja noch besser schmecken - dann ergänzt sich die ganze Sache auf das Schönste.

Gefunden habe ich das Rezept, ich muss es zugeben, auf einer [Fooby](#)-Karte, die natürlich am Regal mit dem Ricotta hin. Die Übersichtlichkeit und Einfachheit des Rezeptes hat mich elektrisiert und überwältigt: das könnte ja sogar ich hinkriegen!

Hier die originale Zutatenliste:

500 g Ricotta  
2 Eier  
40 g flüssiger Honig  
50 g Puderzucker  
20 g Maizena

Dazu brauchen Sie noch eine Springform mit ca. 18 cm Durchmesser. In die legen Sie Backpapier und klemmen das mit der Unterscheibe und dem Spannhebel in der Form fest.

Und so wird's gemacht:

Ricotta und alle Zutaten verrühren und in eine vorbereitete Springform geben. Ca. 25 Min. in der Mitte des auf 180° vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen und Kuchen in der Form auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Aber ich wäre nicht ich, wenn ich nicht versuchen würde, den Kuchen zu verbessern 😊. Also es geht auch prima mit halb Ricotta und halb Mascarpone. Rahmquark und Ricotta oder Mascarpone geht auch. Magerquark in der Kombi ist nicht so toll. Das schmeckt schnell quarkig. Und vergessen Sie die Eier nicht. Ist mir auch schon passiert. Ich habe es erst bemerkt, als ich sah, dass der Kuchen sich im Backofen nicht so hob, wie das eigentlich sein musste. Naja, hat auch geschmeckt. Ok, nicht ganz so gut wie mit Eiern.

Bei Honig muss man aufpassen. Nehmen Sie keinen Tannenhonig. Der ist viel zu intensiv und ruiniert die Feinheit des Kuchens. Es muss unbedingt Blütenhonig auf dem Etikett stehen.

Sowohl den Puderzucker als auch das Maizena sollten Sie durch ein feines Sieb streichen. Sonst haben Sie keinen Spass an den Klümpchen in der Masse. Sie können mit der Maschine rühren oder mit dem Schneebesen. Der Teig muss unbedingt klümpchenfrei sein. Das braucht mit dem Schwingbesen ein wenig Kraft und Ausdauer.

Übrigens brauche ich bei meinem Backofen 200° Umluft und 30 Minuten.

Apropos Honig: Ich nehme immer flüssigen [Salzkaramell](#) von Grafschaffter. Müssen Sie sich leider in Deutschland oder in deren Webshop besorgen 😞 - **Geiles Zeug**