

WICHTEL ZAUBERKUCHEN

RICOTTAKUCHEN MIT MARZIPAN

ZUTATEN:

200g Marzipanrohmasse
100g weiche Butter
4 Eier
250g Ricotta
5 Tropfen Bittermandelaroma
½ TL Zitronenschalenabrieb
½ TL Orangenschalenabrieb
20g Mehl

wer es etwas süßer mag, gibt noch
etwas Puderzucker in den Teig

Topping:

gehobelte Mandeln
Puderzucker

Ausserdem:

Springform ø 20cm

SO GEHTS:

Springform fetten, Marzipan fein hacken oder reiben und anschliessend mit der weichen Butter cremig aufschlagen. Eier nach und nach unterrühren, Ricotta, Bittermandelaroma, Zitronen- und Orangenschalenabrieb dazugeben.

Mehl über den Teig stäuben, vorsichtig unterheben und alles in die Springform geben. Die gehobelten Mandeln darauf verteilen.

Bei 160 Grad Umluft ca. 30 min backen (Stäbchenprobe durchführen).

Kuchen komplett auskühlen lassen
und mit Puderzucker bestäuben.



ORIGINAL-REZEPT VON

