

Ricottakuchen

Dieses Rezept bekam ich von Werner Birnstiel, dem Gastgeber der Casa Lucomagno in Olivone im Blenioal.

Zutaten

Etwas weiche Butter
wenig Mehl
1 runder Dinkelkuchenteig
Marmelade nach Lust (Quittenmus)
eine Handvoll Rosinen
3 Esslöffel Mandelstifte
650 g frischer Ricotta
2-3 dl Milch,
3 Eier
1 Zitrone abgeriebene Schale
150 g Zucker

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen, Umluft. Das Kuchenblech mit Butter ausstreichen und mit dem Mehl bestreuen. Den Teig darin auslegen.

Die Konfitüre auf dem Boden ausstreichen. Die Rosinen und die Mandelstifte darauf verteilen.

Ricotta, Milch, Eier, Zitronenschale und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Stabmixer vermischen.

Masse auf dem Teig gut verteilen. Bei 180 Grad während 35 Minuten in der unteren Hälfte des vorgeheizten Ofens backen.



Der Quittenbaum im Garten der Casa Lucomagno, www.casalucomagno.ch

[Zum Blogbeitrag](#)