

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



Ricotta-Käsekuchen

(Sendung 20.6.2009)

Zutaten

- 500 g Magerquark
 - 500 g Ricotta
 - 6 Eier (Kl. M)
 - 200 g Zucker
 - 4 gestrichene El Speisestärke
 - Salz
 - 1 El abgeriebene Bio-Zitronenschale
 - 1 El weiche Butter
 - 50 g Kokosraspel
 - 100 g Heidelbeeren
 - 100 g Himbeeren
 - 150 g Erdbeeren
 - 4 El Puderzucker
 - evtl. Fruchtkompott
-

Zubereitung

1. Quark, Ricotta, Eier, Zucker, Stärke, 1 Prise Salz und Zitronenschale mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren.
2. Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier bespannen. Boden und Rand mit Butter fetten und mit Kokosraspeln bestreuen. Die Quarkmasse einfüllen. Beeren verlesen, die Erdbeeren längs vierteln und zusammen auf der Masse verteilen.
3. Im heißen Ofen bei 175 Grad (Umluft 160 Grad) auf der unteren Schiene auf einem Rost 40–45 Min. backen. In der Form abkühlen lassen.
4. Käsekuchen aus der Form lösen. Mit Puderzucker bestäuben. Nach Belieben mit Fruchtkompott servieren.

Für 10 Stücke

Zubereitungszeit: 1 Stunde (plus Kühlzeit)