



# Himbeer - Ricotta Kuchen

ohne Mehl

ERGIBT: 1 FORM, 24CM

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 30MIN.

BACKZEIT: CA. 60MIN.

## ZUTATEN

150g Zucker  
1 TL Vanilleextrakt  
120g Butter, weich  
3 Eigelb  
240g Mandeln, gemahlen  
1 TL Backpulver  
280g Ricotta

3 Eiweiss  
1 Prise Salz  
40g Zucker

150g Himbeeren  
ca. 30g Mandeln, gehobelt

## ZUBEREITUNG

1. **Heize den Ofen auf 170°C O/U vor.** Stelle einen Tortenring mit Backpapier oder eine gefettete Springform auf einem Backblech bereit.
2. Den Zucker, Vanille und die Butter mit einem Schwingbesen rühren bis die Masse hell ist. Eigelbe nach und nach begeben und schaumig schlagen.
3. Die Mandeln mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Ricotta zur Masse geben, solange rühren bis sich die Zutaten verbunden haben.
4. Das Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Eischnee mit dem Gummischaber sorgfältig unter die Masse heben.
5. Die Hälfte des Teigs in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen. Anschliessend die Himbeeren darüber verteilen. Die restliche Masse darüber geben und glatt streichen. Die gehobelten Mandeln darüber streuen.
6. Im Ofen für ca. 60min. goldbraun backen. Herausnehmen, in der Form abkühlen. Form entfernen und für ca. 8Std. oder besser über Nacht kühl stellen. Vor dem servieren mit Puderzucker stauben.

