

Ricotta-Kirsch-Kuchen

Zutaten :

220g Mehl

200g Zucker

1 Päckchen Backpulver

3 Eier

400g Ricotta

120g Butter

1 Päckchen Vanillezucker

300g Softkirschen von Seeberger

Puderzucker



Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Eier, Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Den Ricotta hinzufügen und gut untermengen. Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. 2/3 der Soft-Kirschen vorsichtig in den Teig einarbeiten.

Eine Springform (22cm) fetten und mit Paniermehl austreuen. Den Teig in die Springform füllen und mit den restlichen Soft-Kirschen belegen.

Den Kuchen für 50-60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Falls er zu dunkel wird mit Alufolie abdecken.

Den Kuchen abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.