



Ricotta-Apfelkuchen

Zutaten für 1 Springform (22cm):

220 g Mehl
200 g Zucker
120 g Butter
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
3 Eier
400 g Ricotta
Saft 1 Bio Zitrone
4 Äpfel
Puderzucker

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Apfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Eier, Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Den Ricotta hinzufügen und gut untermengen.

Mehl mit Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. $\frac{3}{4}$ der Apfelstücke vorsichtig unter den Teig heben.

Den Teig in eine gefettete Springform füllen mit den restlichen Apfelstücken belegen.

Den Kuchen für ca. 45 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Falls er zu dunkel wird mit etwas Backpapier abdecken.

Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

