

## Alles im Kasten - Orangen-Ricotta-Kuchen

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

65  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für den Kuchen

190 g Mehl  
2 1/2 Teelöffel Backpulver  
1 Teelöffel Salz  
170 g weiche Butter (plus etwas mehr zum Einfetten)  
375 g Ricotta  
300 g Zucker  
3 große Eier  
1 Teelöffel Vanille-Extrakt  
2 Esslöffel Amaretto  
1 Orange

#### Für den Orangensirup

80 ml Orangensaft  
65 g Zucker

#### Für das Frosting

200 g Ricotta  
100 g Frischkäse  
2 Esslöffel Orangensaft  
5 Teelöffel Zucker

#### Besonderes Zubehör

Kastenform (ca. 23 x 13 cm)  
Backpapier

Schmeckt zum Frühstück, zum Kaffeeklatsch und immer dann, wenn dich der akute Kuchenhunger überkommt. Damit der fluffig gebackene Teig aus Orange und Ricotta besonders saftig auf deinem Teller liegt, bekommt er noch einen Anstrich verpasst - süßer Orangensirup lässt grüßen!

- 1 -

Backofen auf 175 °C vorheizen. Kastenform einfetten und den Boden mit Backpapier auskleiden.

- 2 -

Für den Kuchen Mehl, Backpulver und Salz mischen, beiseitestellen.

- 3 -

Orangenschale abreiben. Butter, Ricotta und Zucker ca. 3 Minuten cremig rühren. Nach und nach Eier, Vanille-Extrakt, Amaretto und Orangenschale unterrühren.

- 4 -

Trockene Zutaten zu den flüssigen Zutaten geben und rühren, bis gerade so ein Teig entsteht.

- 5 -

Teig in die Kastenform füllen und im heißen Ofen 45-50 Minuten backen. 10 Minuten auskühlen lassen, aus der Form stürzen und auf ein Kuchengitter stellen.

- 6 -

Für den Orangensirup Zucker und Orangensaft erhitzen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Topf vom Herd nehmen.

- 7 -

## Alles im Kasten - Orangen-Ricotta-Kuchen

Kuchen rundherum mit einem Zahnstocher einstechen.  
Mehrfach mit Orangensirup einstreichen und Kuchen  
vollständig auskühlen lassen.

- 8 -

Für das Frosting alle Zutaten vermischen und den Kuchen  
damit einstreichen.