

## Italienischer Amaretti-Streuselkuchen mit Ricotta

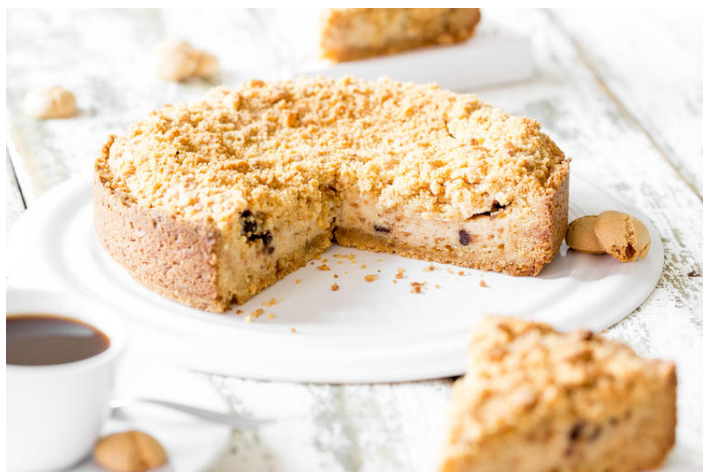
VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

40  
Min.

NIVEAU



Für den Kuchenboden braunen Zucker mit Eigelb und Butter schaumig schlagen. Backpulver, Salz, zerbröselte Amaretti und Mehl nach und nach dazugeben und mit den Händen zu einem gleichmäßigen, aber krümeligen Teig verarbeiten.

- 2 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Springform mit Backpapier auskleiden,

- 3 -

Für die Füllung Ei mit Zucker verquirlen, Ricotta und zerkrümelte Amaretti unterrühren und Schokodrops unterheben.

- 4 -

Einen Teil der Streusel auf den Boden der Springform drücken, dabei einen Rand hochziehen. Ricottacreme auf den Boden geben und mit restlichen Streuseln bedecken. Im heißen Ofen 30-40 Minuten backen.

### Zutaten für 1 Kuchen

#### Für die Streusel

230 g Mehl  
50 g zerbröselte Amaretti  
1 Eigelb  
100 g brauner Zucker  
120 g Butter  
1 Teelöffel Backpulver  
1 Prise(n) Salz

#### Für die Füllung

350 g Ricotta  
100 g Zucker  
1 Ei  
70 g zerbröselte Amaretti  
Schokodrops (nach Belieben)

#### Besonderes Zubehör

Springform (Durchmesser 20 cm)

Dieser Kuchen schmeckt nach Italien! Ummantelt von zerbröselten Amarettis, gefüllt mit Ricotta und Schokodrops. Und was noch? Niente! Mehr braucht man nicht, um etwas Italia auf den Kaffeetisch zu holen.

- 1 -