

Italienischer Amaretti-Streuselkuchen mit Ricotta

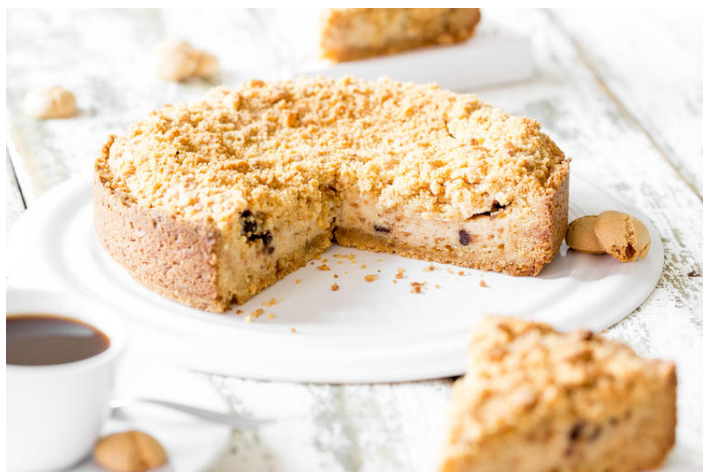
VORBEREITEN

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 -