

ITALIENISCHER MANDELRICOTTA-KUCHEN MIT ORANGE / GLUTENFREI / OHNE MEHL



Der italienische Mandelricotta-Kuchen ist ein glutenfreier Kuchen ohne Mehl mit einem feinen Orangengeschmack.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
40 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Höhe: 10 cm

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 180 °C O/U vor.

ZUBEREITUNG

Schäle die Äpfel, schneide sie in 1 cm Würfel und verrühre sie mit 2 EL Orangensaft. Schlage das Eiweiß mit einer Prise Salz steif. Rühre die Hälfte des Zuckers ein und rühre etwa 1 Minute weiter. Stelle den Eischnee zur Seite.

Schlage die Butter mit dem restlichen Zucker und dem Vanilleextrakt in 4-5 Minuten weißcremig. Füge die Orangenschale, Zimt und die Eigelbe hinzu und rühre weiter. Rühre den Ricotta, die gemahlenden Mandeln ein. Hebe den Eischnee vorsichtig unter. Fülle die Hälfte des Teiges in einen Backring mit 24 cm Durchmesser ein, verteile die Äpfel darüber, dann den restlichen Teig. Rühre leicht, damit sich die Äpfel leicht verteilen und streiche den Teig glatt. Bestreue ihn mit den gehobelten Mandeln und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 180 °C O/U für etwa 40 Minuten. Bestreue ihn nach dem Abkühlen mit süßem Schnee und serviere ihn nach Belieben mit einem Klecks geschlagener Sahne.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUTATEN:

- ☐ **2 Äpfel**
(säuerliche, Elstar oder Boskoop)
- ☐ **1 unbehandelte Orange**
(Abrieb und Saft)
- ☐ **4 Eiweiße**
- ☐ **1 Pr. Salz**
- ☐ **270 g Zucker**
- ☐ **1 TL Vanilleextrakt**
- ☐ **120 g Butter (weich)**
- ☐ **4 Eigelbe**
- ☐ **½ TL Zimt**
- ☐ **300 g Ricotta**
- ☐ **250 g Mandeln (gemahlen)**
- ☐ **100 g Mandeln (gehobelt)**

ZUM SERVIEREN:

- ☐ süßer Schnee