



Blaubeer-Ricotta-Kuchen aus dem kleinen Zaubermeister

1. Backofen auf 180°C vorheizen und den kleinen Zaubermeister mit dem Silikonpinsel etwas einfetten.
2. Ahornsirup, Ricotta, Vanille-paste und Eier in den Mixtopf geben und 3 Minuten / Stufe 4 schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Salz mit in den Mixtopf geben. 20 Sekunden /Stufe 3 unterheben.
3. Die Blaubeeren in den Mixtopf geben. Linkslauf / 10 Sekunden /Stufe 2 unterrühren
4. Teig in den gefetteten kleinen Zaubermeister verteilen und ohne Deckel ca. 50 Minuten auf der untersten Schiene auf dem Rost backen, bis beim Einstechen mit einem Holzstäbchen kein Teig mehr daran haften bleibt.
5. Puderzucker in der mit so viel Zitronensaft verrühren, dass ein geschmeidiger Guss entsteht.
6. Den Guss auf dem warmen Kuchen verteilen und fest werden lassen.

zutaten:

230g Weizenmehl Typ 405

2 TL Backpulver

125 g Ahornsirup

250 g Ricotta

1/2 TL Vanillepaste

2 Eier

150 g Blaubeeren

1 Prise Salz

Öl zum Einfetten

80 g Puderzucker

Zitronensaft

Benötigtes Material

Kleiner Zaubermeister

Zubereitungszeit

15 Minuten Vorbereitung

50 Minuten Backzeit