

HIMBEER-RICOTTA-KUCHEN

Zutaten (für 8 Stücke)

- 230g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 125g Honig oder Ahornsirup
- 250g Ricotta oder Schmand
- ¼ - ½ TL Vanille-Extrakt
- 2 Eier
- 150g Himbeeren (frisch oder TK)
- etwas Fett zum Einfetten (z.B. Kokosöl)

Zutaten (Zuckerguss)

- Limettensaft
- 80g Puderzucker



Zubereitung

1. Backofen auf 180°C vorheizen und den **kleinen Zaubermeister** mit dem **Silikonpinsel** etwas einfetten.
2. Mehl, Backpulver und Salz in der **großen Nixe** mischen.
3. Honig, Ricotta, Vanille-Extrakt und Eier in der **mittleren Edelstahl-Rührschüssel** schaumig aufschlagen.
4. Mehlmischung Stück für Stück dazu mischen und dann die Himbeeren mit dem **Mix'n'Scraper Schaber** unterheben.
5. Teig in den gefetteten **kleinen Zaubermeister** verteilen und ohne Deckel ca. 50 Minuten auf der untersten Schiene backen, bis beim Einstechen mit einem Holzstäbchen kein Teig mehr daran haften bleibt.
6. **Kleinen Zaubermeister** mit den **Packs an! Silikonhandschuhen** aus dem Ofen nehmen und auf das hitzebeständige **Kuchengitter** stellen.
7. Puderzucker in der **großen Elfe** mit so viel Limettensaft verrühren, dass ein geschmeidiger Guss entsteht. (Wer es nicht ganz so sauer mag, kann auch ½ Limettensaft und ½ Wasser nehmen)
8. Den Guss auf dem warmen Kuchen verteilen und fest werden lassen.
9. Den Kuchen aus dem **kleinen Zaubermeister** nehmen und am besten frisch genießen! (Der **kleine Zaubermeister** eignet sich auch ideal zur Aufbewahrung des Kuchens)

Zubereitungszeit: 10-15 Minuten

Fertig in: ca. 65 Minuten

Tipps:

- Alternativ kann der Kuchen auch mit Deckel bei höchster Stufe für 8-10 Minuten in der Mikrowelle gebacken werden
- Den Kuchen mindestens 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, falls er gestürzt werden soll.

