



Ricotta-Kuchen mit Kichererbsenmehl

Zutaten für 1 Springform

- 250 g Ricotta
- 80 ml Olivenöl
- 200 g Rohrzucker, grob
- 2 Bio-Zitronen, Schale
- 3 grosse Eier
- 150 g Kichererbsenmehl (zb. Coop Naturaplan)
- 40 g Reismehl
- 1 Päckli Backpulver
- ¼ TL Natron
- 2 Prisen Salz
- 2 Eiweisse
- 500 g Erdbeeren
- 2–3 EL Fruchtzucker
- ½ Zitrone, Saft

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad einheizen. Den Ricotta mit dem Olivenöl und dem Rohrzucker in einer Schüssel mit dem Handmixer schaumig rühren. Die Zitronen waschen, trocknen, die Schale in die Masse reiben, darauf achten, dass nur der äussere, gelbe Teil der Schale abgerieben wird.

Die Eier unterrühren. Die beiden Mehlsorten mit dem Backpulver, dem Natron und einer Prise Salz mischen, zum Teig sieben und gut verrühren. Die beiden Eiweisse mit einer Prise Salz zu festem Eischnee steif schlagen und sorgfältig mit dem Spachtel unter die Teigmasse heben. Darauf achten, dass die Luft möglichst erhalten bleibt.

Die Springform mit wenig Olivenöl einfetten. Die Teigmasse in die Form geben und in der Mitte des vorgeheizten Ofens 35 bis 40 Minuten backen, bis die Oberfläche eine goldbraune Farbe angenommen hat und beim Einstechen mit einem Holzspiesschen keine Teigkrümel am Spiesschen haften bleiben.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf dem Kuchengitter 10 Minuten abkühlen lassen. Den Rand mit einem Messer ablösen, dann die Springform öffnen. Für das Erdbeercoulis: Die Beeren waschen, rüsten, vierteln und mit dem Zucker und dem Zitronensaft pürieren. Anrichten: Den Kuchen in Stücke schneiden, auf die Teller verteilen, mit Puderzucker bestäuben und mit dem Erdbeercoulis servieren.