

# Himbeer-Ricotta-Kuchen mit Vanille

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Wenn es einmal schnell gehen soll, einfach und doch so... lecker!

## Zutaten

- Für den Boden einer 28 cm großen Springform:
- 150 g weiche Butter
- 250 g Butter Kekse, zerbröseln
- Für die Ricotta Crème:
- 250 g Ricotta
- 5 El Zucker
- 2 Eier
- Mark 1 Vanillestange
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 kleine Prise Salz
- Für das Himbeermark - Gelee:
- 300 g T. K. Himbeeren
- 3 Blatt Gelatine, eingeweicht
- Zucker nach Geschmack
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Ev. etwas Himbeergeist

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Boden:

### Schritt2

Die groben Butterkekse mit dem Stabmixer fein zerbröseln und mit der lauwarmen Butter mengen. In eine Springform geben, 2 cm Rand auf kannten.

### **Schritt3**

Die Ricotta Crème:

### **Schritt4**

Die Eier mit dem Zucker und einer kleinen Prise Salz und einem Spritzer Zitronensaft, Ricotta und Vanillemark verrühren.

### **Schritt5**

Die Masse auf den Keksboden verteilen, glatt streichen und für 30 min. in den auf 150 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

### **Schritt6**

Danach den Ofen ausschalten und den Kuchen weitere 20 min. im Rohr lassen, erst dann heraus nehmen, auskühlen lassen.

### **Schritt7**

Das Himbeer - Mark Gelee:

### **Schritt8**

Die aufgetauten Himbeeren mit Zucker und etwas Zitronensaft ca. 2 min. köcheln lassen und durch ein Küchensieb streichen.

### **Schritt9**

Die gut ausgedrückte Gelatine verrühren, etwas abkühlen lassen. Den Himbeergeist dazu geben, noch flüssig, über dem Kuchen verstreichen.

### **Schritt10**

Fest werden lassen, mit Vanille - Schlagsahne ausspritzen, verzieren.

**Rezeptart:** Gefüllte Kuchen **Tags:** schnelle variante

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/himbeer-ricotta-kuchen-mit-vanille/>