





Zitronen-Ricotta-Törtchen

Ein erfrischend säuerliches Gebäck als Dessert oder für die Kaffeetafel

etwa 6 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
6 Dessertringe (Ø 7,5 cm)

Streuselteig:

100 g Weizenmehl
30 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
70 g weiche Butter oder
Margarine
1 EL Dr. Oetker Kakao

Belag:

3 Zitronen
500 g Ricotta (ital. Frischkäse)
250 ml Buttermilch
2 Btl. Dr. Oetker Gelatine fix
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein
Zitrone
80 g Zucker

Zum Verzieren:

1 unbehandelte Zitrone
Zitronenmelisse

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen und Dessertringe daraufstellen.
Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Streuselteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Streusel in den Dessertringen gleichmäßig verteilen und mit einem Teelöffel andrücken. Backen.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 12 Minuten

Die Böden in den Dessertringen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Belag:

Zitronen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen. Fruchtfilets herausschneiden und nochmals halbieren. Ricotta und Buttermilch in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Gelatine fix nach Packungsanleitung einrühren. Quarkfein und Zucker unterrühren und zum Schluss die Zitronenfilets unterheben. Füllung auf die Dessertringe gleichmäßig verteilen. Die Törtchen 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Verzieren:

Törtchen aus den Dessertringen lösen. Zitrone heiß waschen, trocken reiben und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben bis zur Mitte einschneiden und gegeneinander verdreht auf die Zitronen-Ricotta-Törtchen legen. Nach Belieben mit Zitronenmelisse garnieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Bereiten Sie die Törtchen statt mit Zitronenfilets mit 1 Dose Mandarinen (Abtropfgew. 175 g) zu.

