



Italienischer Apfelkuchen mit Olivenöl und Ricotta

Description

Wenn ich meine Komfortzone verlassen will, backe ich Obstkuchen ? Denn unübersehbar habe ich deutlich mehr Erfahrung mit Schoko- oder Nusskuchen, [Cheesecakes](#) und [Brownies](#). Dieser italienische Apfelkuchen klang aber allein von den Zutaten her außergewöhnlich gut – und als ich dann nach mehreren Beiträgen zu einem Kuchenbuffet gefragt wurde, war klar, dass auch etwas Fruchtiges dabei sein sollte. Das tolle Rezept habe ich bei [moey s kitchen](#) entdeckt.



Apfelkuchen mit Olivenöl und Ricotta



ofenwarmer Apfelkuchen



Apfelkuchen

default watermark



mit Ricotta



[Rezept drucken](#)

4 from 1 vote

Italienischer Apfelkuchen mit Olivenöl und Ricotta

...saftiger Apfelkuchen

Hier geht's um: Kuchen

Italienisch

Hauptrolle: Äpfel, Olivenöl, Ricotta

Portionen: 1 26 cm-Springform

Autor: Schokohimmel

Zutaten

- 250 g Ricotta
- 100 ml Olivenöl
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- Zitronensaft und fein abgeriebene Zitronenschale (bitte von einer Zitrone mit unbehandelter Schale)
- 225 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 500 g säuerliche Äpfel (mit Schale gewogen; ich: Boskop)

- ggf. Puderzucker zum Bestreuen

So wird's gemacht

1. Den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen und eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen.
2. Ricotta und Olivenöl mit dem Handmixer zu einer schönen glatten Masse mixen, den Zucker hinzufügen und alles gründlich verrühren. Nehmt euch fürs Mixen 2-3 Minuten Zeit.
3. Die Eier trennen. Das Eigelb zur Ricotta-Masse geben und für mindestens 1-2 Minuten unterrühren. Dann Zitronensaft und -schale unterrühren.
4. Mehl und Backpulver in einer separaten Schüssel vermischen. Zum Ricotta-Mix geben und nur noch ganz kurz untermixen, bis alle trockenen Zutaten feucht sind.
5. Die Äpfel waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in ca. 1-2 cm große Stücke schneiden. Vorsichtig unter den Teig heben.
6. Eiweiß in einer Rührschüssel mit dem Salz steif schlagen. Das Ganze dann mit einem Teigschaber vorsichtig unter den Teig heben.
7. Den Teig in der Springform verteilen. Den Kuchen im heißen Ofen etwa 45 Minuten backen. Er bekommt dabei eine schöne goldbraune Oberfläche. Den Kuchen nach der Backzeit weitere 5 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen.
8. Den Apfelkuchen danach auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Anschließend aus der Springform lösen. Ggf. vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben; weil der Kuchen so saftig ist, wurde das bei mir aber "weggesaugt".

Ich kann euch leider diesmal nicht sagen, wie der Apfelkuchen geschmeckt hat, weil ich nicht probieren konnte ? Aber das Feedback war durchweg positiv-begeistert. Ich nehme mal an, dass er fruchtig-saftig war... perfekt für die Apfelsaison und ein wunderbarer Kuchen für meine Lieblingsjahreszeit Herbst. Probiert das Rezept einfach mal aus!

PS: Wem hier die Schokolade fehlt, der testet einfach den [Schoko-Apfelkuchen](#)... oder die cremigen [Apfel-Brownies](#)?

PPS: Zum Herbst gehört auch immer auch Kürbis ?... und damit auch ein [saftiger Kürbiskuchen](#)!

Category

1. Kuchen

Tags

1. Apfel
2. Apfelkuchen
3. Herbst
4. Olivenöl
5. Ricotta

Date Created

25. Oktober 2021

Author

schokohimmel

default watermark