



Zucchetti Zitronenkuchen

ZUTATEN

250 g Zucchetti
Salz
Butter und Mehl für die Form
175 g Butter weich
250 g Zucker
4 Eier
100 g Ricotta
1 Bio-Zitrone
200 g Mehl
75 g Maizena
1 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel Natron

Glasur:
150 g Puderzucker
3 Esslöffel Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Zucchetti ungeschält an der Röstiraffel in ein Sieb reiben; nicht zu fest drücken, damit die Späne fein bleiben. Mit etwas Salz bestreuen, mischen, dann etwa 15 Minuten Wasser ziehen lassen.
2. Eine Kuchenform von etwa 1½ Liter Inhalt grosszügig ausbuttern. Kurz kühl stellen, dann mit Mehl ausstäuben.
3. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.
4. Die weiche Butter mit dem Zucker 6–8 Minuten zu einer hellen Masse aufschlagen. Dann unter Weiterschlagen ein Ei nach dem andern unterschlagen. Den Ricotta beifügen. Die Schale der Zitrone dazureiben. ½ dl Saft auspressen und untermischen.
5. Mehl, Maizena, Backpulver und Natron mischen und unter den Teig rühren.
6. Die Zucchetti auf Küchenpapier trockentupfen. Unter den Teig ziehen und diesen in die vorbereitete Form füllen.
7. Die Form im Ofen auf der untersten Rille etwa 60 Minuten backen. Am Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen die Garprobe machen; es soll beim Hineinstecken kein Teig daran kleben bleiben.
8. Den Kuchen auskühlen lassen und aus der Form nehmen.
9. Für die Glasur den Puderzucker in eine Schüssel sieben. Den Zitronensaft beifügen und beides zu einer dicken Glasur verrühren. Über den erkalteten Kuchen träufeln und an den Seiten herunterlaufen lassen.