

REZEPT FÜR RICOTTA-SHORTCAKES MIT HEIDELBEEREN



RICOTTA-SHORTCAKES MIT HEIDELBEEREN

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 8 Stück | 40 Min. | plus Abkühlzeit

Zutaten

- 1 Bio-Zitrone
- 140 g SweetFamily Bio-Zucker
- ca. 280 g Dinkelmehl (Type 630)
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Natron
- 1 Prise Salz
- 100 g kalte Butter
- 2 Eier (S)
- 100 g Ricotta
- Mehl zum Bearbeiten
- 200 g Heidelbeeren
- 120 g Crème fraîche



2980

ZUBEREITUNG

381

Kcal

pro Stück

9

Gramm

Eiweiß

46

Gramm

Kohlenhydrate

19

Gramm

Fett

1. Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen. Zitrone heiß waschen, Schale abreiben und Saft auspressen. 90 g Bio-Zucker, Zitronenschale, 280 g Mehl, Backpulver, Natron und Salz in einer großen Schüssel mischen. Butter würfeln und grob unter die Mehlmischung arbeiten.
2. Eier, Ricotta und Zitronensaft verrühren. Zum Teig geben und alles zügig zu einem glatten Teig verkneten, bei Bedarf noch etwas mehr Mehl zufügen.
3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 cm dick ausrollen. 8 Kreise (à ca. 8 cm Durchmesser) mit einem runden Ausstecher oder einem Glas ausstechen, Teigreste zwischendurch wieder kurz zusammenkneten und erneut ausrollen. Shortcakes auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit etwas Bio-Zucker bestreuen. Im heißen Ofen 18-20 Minuten goldgelb backen.
4. Inzwischen Heidelbeeren waschen, abtropfen lassen und mit restlichem Bio-Zucker aufkochen. 2-3 Minuten garen. Shortcakes aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Zum Servieren aufschneiden und Crème fraîche und heiße Heidelbeeren darauf geben