

Ricottaküchlein mit Beerensauce





Ich verarbeite gerade meine Restbestände vom Obst und Gemüse aus der letzten Saison. Da ist mir beim Durchschauen eine Packung mit Beeren ins Auge gesprungen, die von mir unbedingt sofort verkocht werden sollte. Also wurden die Beeren zu einer Sauce verarbeitet und dazu gab es sehr leckere Ricottaküchlein.

Zutaten für die Ricottaküchlein:

250 g Ricotta

2 Eier

120 ml Milch

Prise Salz

1 Vanilleschote

120 g glattes Mehl

$\frac{1}{2}$ Pkg Backpulver

2 Essl. Kristallzucker

Butter

Zubereitung:

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Eidotter mit dem Ricotta, der Milch und das ausgekrazte Mark der Vanilleschote cremig verrühren. Das Mehl, das Backpulver und den Kristallzucker miteinander vermischen und nach und nach unter die Ricottamasse rühren. Zum Abschluss vorsichtig den steifgeschlagenen Eischnee unterheben. In einer Pfanne etwas Butter mit einem Schuss Öl erhitzen und mit einem Esslöffel eine Portion Teig hineingeben, etwas auseinander drücken, sodass eine rundes Küchlein entsteht und beidseitig goldbraun ausbacken. Mit Staubzucker (Puderzucker) bestreuen und mit einer Beerensauce servieren.

Zutaten für die Beerensauce:

500 g gemischte Beeren

250 ml Kirschensaft (oder ein anderer roter Saft)

50 g Kristallzucker

40 g Speisestärke (Maizena)

Zubereitung:

80 ml Kirschensaft zurückbehalten, den Rest mit dem Zucker und den Beeren aufkochen. Die Hitze etwas reduzieren, den restlichen Kirschensaft mit der Speisestärke verrühren und langsam unterrühren, nicht alles auf einmal, sonst könnte es zu dick einkochen. Etwas köcheln lassen, weiterrühren bis es zu eindicken beginnt, danach probieren wie die Konsistenz ist, falls sie zu dick geraten ist, kann mit Kirschsaft verdünnt werden. Falls zu dünn geraten, dann mehr Speisestärke verwenden.