Ricotta-Kuchen mit karamellisierten Pinienkernen und Orangen



Orangen-Ricotta-Creme auf buttrigem Mürbeteig mit Orangenstücken und knackigen, karamellisierten Pinienkernen.

Zubereitungszeit:
Wartezeit:
Backzeit: 30 min

ZUTATEN

Für den Teig

- 250 g Mehl
- 125 g kalte Butter in kleinen Würfeln
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- Evtl. 1-2 EL kaltes Wasser

Für den Belag

- 500 g Ricotta
- 2 Eier
- 1/2 TL Vanille-Extrakt (oder Mark ½ Vanilleschote)
- Abrieb 1 Bio-Orange
- 2 EL Orangenlikör (oder Orangensaft)
- 100 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 3 EL Weichweizengrieß

Topping

- 50-60 g Pinienkerne
- 1 EL Honig
- 1 Orange, gründlich geschält und in daumendicke Stücke geschnitten
- 1 EL Butter
- 1 EL Rohrzucker
- 1 Schuss Orangenlikör (oder Grand Marnier) zum Ablöschen
- 2 TL gehackte Pistazien

ZUBEREITUNG

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die kalten Butterwürfel, Zucker, Salz und das Ei dazugeben und alles zügig zuerst mit Küchenmaschine (oder Handrührer mit Knethaken) und anschließend mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Das Wasser nur dazugeben, falls der Teig zu trocken sein sollte. Eine Teigkugel formen und in Frischhaltefolie verpackt für 45 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Eine Springform (24 cm Ø) einfetten.
4. Den Teig etwa 4 cm größer als die Form ausrollen. In die Springform legen und einen Rand formen. Mit einer Gabel einige Male einstechen. Bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.

5. Alle Zutaten für die Füllung in eine Schüssel geben und gründlich verrühren. Die Ricotta-Masse auf den Teigboden geben und glattstreichen.
6. In der Ofenmitte ca. 30 Minuten backen. Anschließend in der Form auskühlen lassen.
7. Inzwischen die Pinienkerne in einer kleinen fettfreien Pfanne leicht bräunen, dann den Honig dazugeben und karamellisieren lassen. Die Pinienkerne zu Abkühlen auf ein Stück Backpapier geben.
8. Die Orangenstücke in einer heißen Pfanne in Butter anbraten, den Zucker darüberstreuen und karamellisieren lassen. Mit einem Schuss Orangenlikör (oder Grand Marnier) ablöschen und abkühlen lassen.
9. Den abgekühlten Kuchen aus der Form nehmen. Die karamellisierten Pinienkerne zerbröckeln, falls sie auf dem Backpapier zusammengeklebt sind und auf dem Kuchen verteilen.
10. Mit den Orangenstücken nach Wunsch belegen. Restliche Flüssigkeit auf dem Kuchen verteilen.
11. Die gehackten Pistazien darüberstreuen.