

Johannisbeer-Ricotta-Quiche

Zutaten | 4 Portionen

160 g	Mehl
160 g	Zucker
	Salz
130 g	Butter
380 g	Ricotta
3	Eier
1 TL	Zitronenabrieb
1 TL	Maisgrieß
200 g	rote Johannisbeeren
1 EL	Zucker
1 EL	Honig
50 g	Pistazienkerne, gehackt

Zubereitungszeit: 60 Min., Ruhezeit: 15 Min., Backzeit 40 Min.

Zubereitung:

- Mehl, Zucker und eine Prise Salz mischen, 90 g kalte Butter und 1 EL kaltes Wasser zugeben. Alles zu einem Teig verkneten und in Frischhaltefolie für 15 Minuten ins Gefrierfach legen.
- Backofen auf 200 °C vorheizen.
- Teig ausrollen, in eine gefettete Quicheform drücken, Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und ca. 15 Minuten goldgelb backen.
- Ricotta gut abtropfen lassen, mit dem restlichen Zucker, den Eiern und dem Zitronenabrieb cremig rühren.
- Übrige Butter zerlassen, Maisgrieß hinzufügen und unter die Ricotta-Ei-Mischung rühren.
- Ricotta-Creme auf dem vorgebackenen Teigboden verteilen und ca. 40 Minuten bei 200 °C im Backofen backen.
- In der Zwischenzeit die Beeren waschen, mehrere Rispen zur Dekoration zur Seite legen. Die restlichen Johannisbeeren abzupfen, mit 1 EL Zucker, 1 EL Honig und 1 EL Wasser aufkochen und für 4-5 Minuten köcheln lassen.
- Beerenmasse durch ein Sieb streichen und über die fertige Ricotta-Quiche verteilen. Quiche mit den gehackten Pistazien und den Johannisbeerrispen garnieren und servieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 324 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
832 g	43 g	83.4 g	24.3 g	157 mg