







Bruno's Cake

Zutaten:

- 125 g Butter weich
- 200g Zucker
- 3 Eier
- 185 g Mehl
- 250 g Ricotta
- Schale von Zitrone
- 1 grosser Apfel, geraffelt
- 1 EL Backpulver

Los geht's:

-  Butter, Zucker und Eier schaumig rühren
-  Ricotta dazu und unterrühren
-  Apfel raffeln, Zitrone abreiben – beides unter die Masse heben
-  Mehl und Backpulver untermischen
-  Alles in eine Backform füllen
-  Backen im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 30 min.



(Heute nicht in der Cake-Form sondern als Apfel mit Erdbeer-Dekoration)

Danke, Bruno, für die Zur-Verfügung-Stellung des Rezeptes