

Rezept

Cremiger Topfenkuchen

Ein Rezept von Cremiger Topfenkuchen, am 19.04.2024

Zutaten

1 Bio-Zitrone	200 g Mehl
150 g Butter	4 EL Zucker
Salz	1 Eigelb
150 g Butter	4 Eier
1 Bio-Zitrone	250 g Zucker
600 g Topfen (Quark; 20 % Fett)	1 Pck. Vanillepudding-Pulver
1 EL Grieß	Mehl für die Arbeitsfläche
Puderzucker zum Bestreuen	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR EINE SPRINGFORM VON 26 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min
Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

Zubereitung

1. Für die Hülle die Zitrone waschen, trocken reiben, die Schale fein abreiben. Aus Mehl, Butter, Zucker, 1 Prise Salz, Zitronenschale und dem Eigelb rasch einen glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kühl stellen.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, die Form damit auslegen, den Teig am Rand hochziehen und anpressen. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Nochmals kühl stellen.
3. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für die Fülle die Butter bei kleiner Hitze schmelzen und dann abkühlen lassen. Die Eier trennen, Eiweiße mit 100 g Zucker steif schlagen. Zitrone waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben, Saft auspressen. Topfen mit Eigelben, 150 g Zucker, Puddingpulver, Zitronensaft und -schale sowie dem Grieß cremig rühren. Die geschmolzene Butter unterrühren, den Eischnee unterheben. Im Backofen (Mitte, ohne Umluft) ca. 1 Std. backen. Zu Beginn der Backzeit die Backofentür 5 Min. nur angelehnt lassen, erst dann schließen. Der fertige Kuchen soll fest sein, aber in der Mitte noch wackeln und erst zu bräunen beginnen. Nach dem Backen im geöffneten Backofen abkühlen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.