

## Rezept

# Topfen-Nuss-Kuchen

Ein Rezept von Topfen-Nuss-Kuchen, am 13.11.2024

## Zutaten

<b>5</b> Eier	<b>150 g</b> Puderzucker
<b>1</b> Bio-Zitrone	<b>150 g</b> weiche Butter
<b>1 Pck.</b> Bourbon-Vanillezucker	<b>150 g</b> gemahlene Walnusskerne (im gut sortierten Supermarkt)
<b>150 g</b> Topfen (Quark; Fettstufe nach Belieben)	Salz
Butter und Semmelbrösel für die Form	Puderzucker zum Bestäuben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR EINE SPRINGFORM VON 26 CM Ø | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min  
Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Form buttern und mit Semmelbröseln ausstreuen.

---

2. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 50 g Puderzucker steif schlagen. Die Zitrone waschen und trocken reiben. Die Schale fein abreiben. Die Butter mit den restlichen 100 g Puderzucker, dem Vanillezucker und den Eigelben cremig rühren. Walnüsse, Topfen, Zitronenschale und 1 Prise Salz unter die Buttercreme rühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

---

3. Den Teig in die Form füllen, im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 50 Min. backen. Zur Garprobe mit einem Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens stechen, wenn beim Herausziehen kein Teig daran haften bleibt, ist der Kuchen fertig. Sonst weitere 5-10 Min. backen. Den Kuchen in der Form abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.