

# Erfrischende Topfentorte

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig    Für:



## Zutaten

200 G	glattes Mehl
100 G	kalte Butter
50 G	Zucker
1 PRISE	Salz

**Verfasst von:** Katharina Lettner

## Zubereitung

1. Für den Mürbteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
2. Topfen 5 Min. cremig aufrühren. Abwechselnd Eier und Zucker dazugeben bis die Masse schön einheitlich ist. Abgeriebene Zitronenschale und Maisstärke vorsichtig unterheben.
3. Das Backrohr auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Eine runde Springform mit Backpapier auslegen.
4. Den Mürbteig dünn ausrollen und in die Form legen. Auch den Rand schön mit Teig verkleiden. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. So kann die heiße Luft besser entweichen. Die Topfenmasse in die Springform gießen und 1 Stunde backen.

Die Topfenmasse ist nach dem Backen immer noch etwas flüssig. Vorsichtig aus dem Backrohr nehmen und langsam auskühlen lassen.

5. Mit etwas frischem Obst dekorativ anrichten und servieren. Man kann die Topfentorte zusätzlich mit einer feinen Topfencreme verzieren.

Rezept aus Magazin Frühling / Sommer 2022