

Topfenkuchen

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig Für:



Verfasst von: Lungauer Kochwerk

Zutaten

300 G	glattes Mehl
0,5 PKG	Backpulver
1 PRISE	Salz
120 G	kalte Butter
140 G	Zucker
1	Ei
1/8 L	Milch
140 G	Butter
140 G	Zucker
4 PKG	Vanillezucker
4	Eier
500 G	Topfen
125 ML	Sauerrahm

Zubereitung

1. Mehl mit Backpulver und Salz in einer Schüssel vermengen.
2. Butter klein schneiden, mit Zucker Ei und Milch zum Mehl geben und alles mit den Knethacken des Mixers verrühren.
3. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen gut verkneten.
4. Etwa ein Drittel des Teiges bis zur Weiterverarbeitung beiseite stellen.
5. Restlichen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck auswalken und auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen.
6. Die zimmerwarme Butter klein schneiden mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Eidotter nach und nach unterrühren.
7. Topfen und Sauerrahm unter den Abtrieb rühren.
8. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen und unter die Topfenmasse heben.
9. Die Topfenfülle gleichmäßig auf den Teig verteilen.
- 10.

Beiseite gestellten Teig ausrollen, in 2 cm breite Streifen schneiden und die Topfenfülle gitterartig mit den Streifen belegen.

11. Im vorgeheizten Backrohr (200 ° C Ober- und Unterhitze) in etwa 60 Minuten backen, auskühlen lassen, in Schnitten schneiden, bezuckern und genießen.