

Topfen-Streuselkuchen

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



Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

320 G	Dinkelmehl
190 G	Zucker
1	Eidotter
4 EL	Zitronensaft
160 G	Butter
1 PKG	Backpulver
	Vanillezucker
320 G	Kristallzucker
160 G	weiche Butter
6	Eier
1 EL	Grieß
	Bio-Zitrone
1 KG	Magertopfen

Zubereitung

1. Für die Streusel Mehl, Zucker, Eigelb, Zitronensaft, kleingeschnittene Butter, Backpulver und Vanillezucker in eine Schüssel füllen und mit den Fingerspitzen zu Streuseln verarbeiten
2. Ein Blech gut fetten und bemehlen und die Hälfte der Streusel einfüllen und etwas festdrücken
3. Für die Füllung die weiche Butter schaumig rühren, Kristallzucker, Grieß, Zitronenschale und Eigelb zufügen. Alles gut verrühren. Den Topfen unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Topfenmasse heben. Über die Streusel aufs Blech geben und glattstreichen. Mit den restlichen Streuseln bestreuen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei ca. 170 °C etwa ¾ Std. backen.