Dreh dich um-Kuchen

Das Rezept vom Dreh dich um-Kuchen hat einen spannenden Effekt, während des Backens. Denn nach ca. 10-15 Minuten, dreht sich der Teig in der Form einfach um!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Teig

150 g	Kristallzucker
2 Packungen	Vanillezucker
3 Stk.	Eier (größe M)
150 g	Butter
150 g	Mehl
1 Packung	Backpulver

Für die Creme

3 Stk.	Eier (größe M)
150 g	Kristallzucker
150 g	Butter
500 g	Topfen
1 Stk.	Zitrone (davon den Saft)
1 Packung	Vanillepuddingpulver

Zum Dekorieren

Nach Belieben	Staubzucker (gesiebt)

Zubereitung

1. Für den **Dreh dich um-Kuchen**, den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen.

2. Nun den Zucker mit dem Vanillezucker und den Eiern in eine Schüssel geben und mit den Rührstäben des Mixers cremig rühren. Dann die Butter in Stücke hinzufügen und gut verrühren. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver vermengen, durch ein Sieb hinzufügen und gut verrühren. Den Teig in die Springform geben und glatt streichen. Jetzt kann der Ofen auf 160°C Ober/ Unterhitze vorgeheizt werden.

3. Dann die Eier mit dem Kristallzucker gut verrühren und abermals die Butter in Stücken, unter Rühren hinzufügen. Nun den Topfen und den Saft der Zitrone unterrühren. Jetzt noch das Vanillepuddingpulver einrühren und die Creme, auf den Teig, in die Form geben. Der Kuchen sollte jetzt ca. 60 Minuten backen. (Kuchen danach komplett auskühlen lassen)

4. Zum Schluss den Kuchen mit einem Messer vom Springformring lösen, auf eine Kuchenplatte setzen und mit Staubzucker dekorieren.

Tipp

Den Dreh dich um-Kuchen kann man auch mit Früchten arrangieren.