Topfenkuchen trifft Eierschecke

Das Rezept von dem "Topfenkuchen trifft Eierscheck" ist sehr cremig und luftig in seiner Konsistenz. Ein Kuchen für viele Gelegenheiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,1 h

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

Nach Belieben	Fett (für die Form)
1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

Für den Boden

200 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
1 Stk.	Ei
75 g	Zucker
65 g	Butter (weich)

Für die Füllung

500 g	Topfen
400 g	Sauerrahm
140 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
3 Stk.	Eigelbe
150 ml	Öl
125 ml	Milch
1 Packung	Vanillepuddingpulver

Für die Eierschecke

3 Stk.	Eiweiß
1 Prise	Salz
45 g	Zucker

Zubereitung

1. Für den "**Topfenkuchen trifft Eierschecke**" den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auskleiden und den Ring dünn einfetten.

2. Dann das Mehl mit dem Backpulver vermengen und in eine Schüssel sieben. Als nächstes das Ei, Kristallzucker und die Butter hinzufügen und (am besten mit den Händen) zu einem Glatten Teig verkneten.

3. Diesen in die Springform geben, ausrollen (geht auch mit einem dickeren, glatten Glas) und einen ca. fingerbreiten Rand am Ring, ringsherum hochziehen. Den Teig Anschließend mit einer Gabel mehrmals einstechen.

4. Jetzt den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

5. Nun den Topfen, den Sauerrahm, den Zucker, den Vanillezucker, die Eigelbe, das Öl, die Milch und das Vanillepuddingpulver gut miteinander verrühren.

6. Danach eine Tasse der Füllung (ca. 250-300ml) abnehmen, zur Seite stellen, und den Rest in die Springform geben. Der Kuchen sollte nun ca. 45 Minuten backen.

7. Kurz vor dem Ende der Backzeit die Eiweiße mit der Prise Salz steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen. Unter die Masse nun die restliche Füllung heben.

8. Diese dann auf den vorgebackenen und heißen Kuchen verteilen und weitere ca. 20 Minuten fertig backen. Der Kuchen sollte vor dem Servieren komplett auskühlen.

Tipp

Zu dem "Topfenkuchen trifft Eierschecke" kann zusätzlich noch eine Fruchtsoße serviert werden.