Ananas-Topfenkuchen

Der Ananas-Topfenkuchen ist ein schmackhafter Kuchen für viele Anlässe. Das Rezept mit Mürbteig gelingt bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

1 Stk.	Backform (ca. 24 cm)

für den Teig

250 g	Mehl
150 g	Butter (weich)
100 g	Zucker
1 Stk.	Ei
1 Prise	Salz

für den Belag

500 g	Magertopfen
100 g	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
0.5 TL	Zitronenabrieb
3 Stk.	Eier
50 g	Mehl
200 ml	Schlagobers
2 EL	Amaretto Likör
1 Dose	Ananas

Zubereitung

1. Für den **Ananas-Topfenkuchen** zuerst den Mürbteig zubereiten. Dazu die Zutaten für den Teig vermengen und zu einem Teig verarbeiten. Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 30 Minuten rasten lassen.

2. Eine Backform mit zirka 24 cm Durchmesser einfetten und Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Den Teig vom Kühlschrank nehmen, nochmals kneten und ausrollen. Die Form damit belegen, den Rand hochziehen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

4. Im Backofen zirka 15 Minuten goldgelb backen.

5. In der Zwischenzeit die Eier trennen, die Eigelbe mit Topfen, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Amaretto verrühren. Das Schlagobers und das Eiweiß steif schlagen. Zuerst das Obers dann den steifen Eischnee unter die Masse heben. Die Masse auf den gebackenen Boden streichen. Ananas nach Belieben in Stücke schneiden und darauf verteilen.

6. Den Topfenkuchen m Backofen zirka 50 Minuten fertig backen.

Tipp

Damit die Oberfläche für den Ananas-Topfenkuchen nicht zu dunkel wird, die letzten 10 Minuten im Backofen einfach mit Alufolie abdecken.