Apfel-Topfen-Kuchen glutenfrei

Der glutenfreie Apfel-Topfen-Kuchen mit einem lockeren Rührteig, einer cremigen Topfenschicht und Apfelspalte schmeckt wunderbar saftig. Das Rezept begeistert die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

225 g	glutenfreies Mehl (oder 150 g Reismehl + 75 g Masistärke)
1 TL	Xanthan (oder Guarkernmehl)
125 g	Butter (weiche, zimmerwarm)
100 g	Rohrohrzucker (oder Feinkristallzucker)
3 Stk.	Eier
1 Packung	Bourbon-Vanillezucker
1 TL	Backpulver (glutenfrei)
1 Prise	Salz
250 g	Speisetopfen (oder 20 % Magertopfen)
3 Stk.	Äpfel (Jonagold, Elstar, etc.)
1 Spritzer	Zitronensaft
	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Um einen **glutenfreien Apfel-Topfen-Kuchen** zu backen, den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Springform gründlich einfetten und anschließend mit etwas glutenfreiem Mehl oder gemahlenen Mandeln ausstreuen, damit sich der Kuchen später problemlos aus der Form lösen lässt. Die weiche, zimmerware Butter zusammen mit dem Zucker, dem Vanillezucker und einer Prise Salz mehrere Minuten cremig aufschlagen. Die Eier einzeln unterrühren und jedes Ei vollständig einarbeiten, bevor das nächste hinzugefügt wird. Das glutenfreie Mehl mit dem Backpulver und dem Xanthan sorgfältig vermischen. Die Mehlmischung portionsweise zum Teig geben und mit einem Teigspatel oder auf niedriger Stufe nur so lange verrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.

2. Die Hälfte des Teiges gleichmäßig in die vorbereitete Springform streichen. Den Topfen esslöffelweise auf dem Teig verteilen und anschließend den restlichen Teig vorsichtig darüber verteilen und glatt verstreichen.

3. Die Äpfel waschen, nach Belieben schälen, vierteln, entkernen und in feine Spalten schneiden. Die Apfelspalten mit frisch gepressten Zitronensaft beträufeln und anschließend fächerartig, rundum auf dem Teig verteilen.

4. Den Kuchen auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen zirka 40 bis 45 Minuten goldgelb backen. Mit einer Stäbchenprobe prüfen, ob der Kuchen vollständig durchgebacken ist. Den **glutenfrei-gebackenen** Apfel-Topfen-Kuchen aus dem Ofen nehmen, vollständig auskühlen lassen und erst dann aus der Springform lösen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben und nach Belieben mit einer Prise Zimt verfeinern.

Tipp

Der glutenfreie Apfel-Topfen-Kuchen schmeckt besonders aromatisch, wenn die Apfelspalten zusätzlich mit etwas Zimt und gehackten Mandeln bestreut werden.