Erdbeer-Topfenkuchen

Der lockere Erdbeer-Topfenkuchen ist ein perfektes Frühlings-Rezept. Der bunte Kuchen ist ein Hingucker und schmeckt wunderbar.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

1 Stk.	Backform

für den Keksboden

160 g	Butterkekse
75 g	Butter

für die Topfenmasse

125 g	Butter (weich)
120 g	Zucker
500 g	Magertopfen
3 Stk.	Eier
200 g	Frischkäse
1 Packung	Vanillepuddingpulver

Belag

500 g	Erdbeeren
1 Packung	Tortenguss (rot)

Zubereitung

1. Zuerst wird für den **Erdbeer-Topfenkuchen** der Boden zubereitet. Dafür die Butter in einem Kochtopf schmelzen und die fein zerkleinerten Butterkekse dazu geben und vermischen.

2. Eine Springform mit 22 cm Durchmesser einfetten und die Keks-Mischung in die Form leeren und andrücken. Backofen auf 180 °C vorheizen.

3. Für die Masse die weiche Butter mit Zucker, Topfen, Eier und Frischkäse verrühren. Zuletzt das Puddingpulver hinzugeben und durchrühren. Die Topfen-Masse in die Form geben und glatt streichen.

4. Im vorgeheizten Backofen etwa 50 Minuten backen. Danach vollständig abkühlen lassen, erst dann vom der Springform nehmen und auf eine Platte legen.

5. Die gewaschenen und geputzten Erdbeeren vierteln und über den Topfenkuchen verteilen. Den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und über die Erdbeeren und Kuchen gießen. Nachdem der Guss fest geworden ist servieren.

Tipp