Gebackene Topfentorte

Die gebackene Topfentorte ist eine cremig, süße Verführung. Ein bei Gästen beliebtes Rezept für den Nachmittagskaffee.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,8 h

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

200 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 Stk.	Ei
80 g	Butter
80 g	Zucker
	Butter (für die Form)
	Mehl (für die Form)

für die Topfenmasse

3 Stk.	Eier
100 g	Zucker
250 g	Topfen
1 Packung	Vanillepuddingpulver
250 ml	Sauerrahm
250 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für die **gebackene Topfentorte** aus Mehl, Backpulver, Ei, Butter und Zucker einen Mürbteig zubereiten. In Folie gewickelt etwa 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

2. Das Backrohr auf 160 °C Heißluft vorheizen.

3. Den Mürbteig ausrollen und damit eine Springform belegen, die Ränder hochziehen. Mit Backpapier bedecken und getrocknete Hülsenfrüchte darauf verteilen. Im vorheizten Backofen zirka 10 Minuten blindbacken.

4. In der Zwischenzeit die Topfenfülle zubereiten. Dafür die Eier, Zucker, Topfen, Vanillepuddingpulver und Sauerrahm verrühren. Schlagobers steif schlagen und Schlag unterheben.

5. Den Tortenboden aus dem Backofen nehmen und Topfenmasse darauf verteilen. Die Topfentorte zirka 55 Minuten bei 160 °C Umluft backen.

Tipp

Die Topfenmasse für die Topfentorte kann man je nach Belieben mit Rosinen oder Obst der Saison wie Marillen, Pfirsiche, Birnen, Kirschen oder Beeren verfeinern.