

Gebackener Topfenkuchen

Probiere unser Rezept für gebackenen Topfenkuchen aus. Er ist einfach zuzubereiten und wird dich mit seiner zarten Vanille-Note und den cremigen Geschmack begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

5 Stk.	Eier
1 kg	Speisetopfen
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Packung	Vanillezucker
1 Messerspitze	Vanilleextrakt
1 kg	Magertopfen (Magerquark)
1 Packung	Vanillepuddingpulver
60 g	Weizenmehl
1 Stk.	Zitrone (Schale unbehandelt)
	Butter (für die Form)
	Mehl (für die Form)

Zubereitung

1. Um einen **Topfenkuchen** zu backen, heize den Backofen auf 170 °C vor und fette eine Springform (Ø 26 cm) ein. Bestäube sie leicht mit Mehl.
2. Trenne die Eier und schlage das Eiweiß mit einem Teil des Zuckers und einer Prise Salz steif. Stelle es kühl, bis du es weiterverarbeitest. In einer separaten Schüssel rührst du die Eidotter mit dem restlichen Zucker, Vanillezucker und Vanilleextrakt cremig. Füge dann den Magertopfen, das Vanillepuddingpulver, Mehl, Zitronenabrieb und den Saft einer Zitrone hinzu. Rühre alles gut um. Hebe vorsichtig das steifgeschlagene Eiweiß nach und nach unter die Topfenmasse, ohne dabei die Luft aus der Masse zu rühren. Die Masse in die

vorbereitete Springform füllen.

3. Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen zirka 50 Minuten lang, bis er goldbraun ist und fest geworden ist. Nach dem Backen wird der Kuchen während des Abkühlens etwas sinken. Lasse den gebackenen Topfenkuchen vollständig abkühlen und bestreue ihn nach Belieben mit Staubzucker. Am besten schmeckt der Topfenkuchen kühl serviert.

Tipp

Vorsicht, damit der gebackene Topfenkuchen nicht zu sehr Farbe bekommt, rechtzeitig mit Alufolie abdecken!