Getupfter Topfenkuchen

Der getupfte Topfenkuchen ist ein wunderbares Rezept. Der Blechkuchen ist einfach in der Zubereitung und gelingt ohne großen Aufwand.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

150 g	Butter
150 g	Staubzucker
300 g	Mehl
1 Stk.	Ei
0.5 Packungen	Backpulver
1 Packung	Vanillezucker
1 EL	Kakao

Topfenteig

750 g	Topfen
100 g	Butter
200 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Vanillepuddingpulver
4 Stk.	Eidotter
4 Stk.	Eiklar

Zubereitung

1. Für den **getupften Topfenkuchen** ein Backblech zirka 30x23 cm mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Zuerst den braunen Teig zubereiten, dafür die Butter mit Staubzucker, Mehl, Ei, Backpulver, Vanillezucker und Kakao zu einen Teig verkneten. Daraus kleine Kugeln formen.

3. Für den Topfenteig den Topfen mit Butter, Staubzucker, Vanillezucker, Puddingpulver und Eidotter cremig schlagen.

4. Das Eiklar zu Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

5. Den Teig auf das Blech verteilen, glatt streichen und mit den kleinen dunklen Teig Kugeln betupfen.

6. Im vorgeheizten Backofen zirka 45 Minuten goldgelb backen.

Tipp