Heidelbeeren-Topfenkuchen

Der Heidelbeeren-Topfenkuchen schmeckt himmlisch fruchtig und flaumig. Das süße Blechkuchen Rezept wird dich begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

200 g	Butter (weich)
100 g	Zucker
2 Stk.	Eier
400 g	Mehl
600 g	Heidelbeeren
1 Packung	Vanillezucker
	Fett (für das Backblech)
	Mehl (für die Arbeitsfläche)

Topfencreme

100 g	Butter (weich)
150 g	Zucker
750 g	Magertopfen
1 Packung	Vanillepuddingpulver
1 EL	Zitronensaft
2 EL	Hartweizengrieß

Zubereitung

1. Für den **Heidelbeeren-Topfenkuchen** den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein tiefes Backblech einfetten.

2. Die Butter und den Zucker zu einer schaumig, cremigen Masse schlagen, die Eier dazu geben und verrühren, zu einem Teig verkneten.

3. Die Arbeitsfläche mit Mehl bemehlen und den Teig mit Nudelholz ausrollen, auf das Backblech legen.

4. Die Heidelbeeren mit Wasser abspülen, abtropfen lassen und mit Vanillezucker vermengen.

5. Für die Topfencreme die Butter und Zucker schaumig schlagen, dann die Eier hinzugeben und unterrühren. Danach den Magertopfen, Vanille Puddingpulver, Zitronensaft und den Hartweizengrieß untermengen.

6. Die Hälfte von der Topfencreme auf den Teigboden verteilen, danach die Heidelbeeren darüber verteilen. Zum Abschluss mit der restlichen Creme bedecken.

7. Im Backofen etwa 50 Minuten goldbraun backen, danach den Heidelbeeren-Topfenkuchen abkühlen lassen und mit Staubzucker bestäuben. In rechteckige oder quadratische Portionen schneiden.

Tipp