Himbeer Topfenkuchen

Der feine Himbeer-Topfenkuchen ist ein leichter Kuchen mit Frischkäse. Ein köstliches Dessert Rezept ohne großen Aufwand.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

200 g	Vollkornbutterkekse
75 g	Butter
1 Prise	Salz
500 g	Frischkäse
250 g	Topfen
3 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Bio-Zitrone (Abrieb davon)
200 g	Himbeeren (frisch oder TK)
50 g	Zucker
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Himbeer Topfenkuchen** den Backofen auf 170 C° vorheizen. Die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerstoßen.

2. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Kekse hinzu mischen. Die Keks-Butter Mischung in eine 26er Springform füllen und fest andrücken. Den Kuchenboden ca. 10 Minuten backen und abkühlen lassen.

3. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel cremig rühren. Topfen und Frischkäse unterheben, die geriebene Schale der Bio-Zitrone unterrühren. Topfenmasse auf den

Kuchenboden verteilen und weitere 40 Minuten backen. Topfenkuchen abkühlen lassen und aus der Springform lösen.

4. Himbeeren in einem Topf erhitzen, Zucker hinzufügen, ständig rühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Himbeeren durch ein Sieb passieren und gleichmäßig auf den Kuchen verteilen.

Tipp

Der Himbeer Topfenkuchen lässt sich besser von der Springform lösen, wenn man vor dem Entfernen mit einem in heißes Wasser getauchtes Messer am Rand entlang fährt.