Kirsch-Topfen-Kuchen

Der Kirsch-Topfen-Kuchen schmeckt schön fruchtig und cremig zugleich. Ein Rezept das zu vielen Gelegenheiten passt und Gäste staunen lässt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Boden

100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
125 g	Margarine
1 Stk.	Ei
200 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver

Für die Füllung

1 Glas	Kirschen (370g Abtropfgewicht)
1 Packung	Vanillepuddingpulver

Für die Creme

250 g	Topfen
60 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
0.5 Packungen	Vanillepuddingpulver
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eigelb

125 ml	Schlagobers
125 ml	Milch
75 ml	Öl

Zubereitung

1. Für den **Kirsch-Topfen-Kuchen** den Boden einer 26cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ring einfetten. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Kirschsaft auffangen.

2. Nun den Zucker, den Vanillezucker und die Margarine mit dem Mixer cremig aufschlagen und hinterher das Ei unterrühren.

3. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver vermengen und unterrühren.

4. Den Teig jetzt in die Form geben und am besten mit den Händen gleichmäßig andrücken. Dabei im Ring einen Rand (ca. halbhoch) hochziehen.

5. Nun den Backofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen und anschließend den Kirschsaft zusammen mit dem Vanillepuddingpulver, in einem Topf glattrühren.

6. Jetzt die Kirschsoße unter Rühren zum Kochen bringen und dann vom Herd ziehen. Danach die Kirschen unterheben und nochmals kurz auf dem Herd aufkochen lassen.

7. Die Kirschmasse hinterher in die Form geben und glattstreichen.

8. Als nächstes den Topfen, den Zucker, den Vanillezucker, das Vanillepuddingpulver, das Ei und das Eigelb glattrühren.

9. Dann das Schlagobers, die Milch und das Öl unterrühren.

10. Die Creme nun ebenfalls in die Form geben und alles im Ofen ca. 50 Minuten backen lassen. Sollte der Kuchen während des Backens am Rand zu dunkel werden, einfach die Form mit etwas Alufolie oder Backpapier abdecken. Der Kuchen sollte bis zum Verzehr komplett auskühlen.

Tipp

Der Kirsch-Topfen-Kuchen schmeckt auch mit Mandarinen anstatt Kirschen. Sollte dabei Saft zum anrühren der Füllung fehlen, kann man diesen mit Orangensaft aufgießen.