

# Limetten-Topfen-Napfkuchen

Das Rezept vom Limetten-Topfen-Napfkuchen ist eine gute Idee, wenn es schnell in der Zubereitung gehen muss. Zudem schmeckt er herrlich nach Limette.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

Nach Belieben	Fett (für die Form)
Nach Belieben	Brösel (für die Form)
250 g	<a href="#">Butter</a> (Zimmertemperatur)
250 g	<a href="#">Zucker</a>
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
250 g	<a href="#">Topfen</a>
480 g	Mehl (gesiebt)
1 EL	Speisestärke
1 Packung	Backpulver
2 Stk.	Limetten (Saft und Abrieb)
50 ml	Mineralwasser
1 Stk.	<a href="#">Backform</a> (Gugelhupfform 22 cm)

## Zubereitung

1. Für den **Limetten-Topfen-Napfkuchen** eine 22er Gugelhupf-Form einfetten und mit Brösel ausbröseln. Den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die Butter mit dem Zucker cremig rühren, und die Eier einzeln, und nach und nach unterrühren. Dann den Topfen unterrühren.
3. Jetzt das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver vermengen und im Wechsel mit

dem Limettensaft (Abrieb) und dem Mineralwasser unterrühren. Der Teig sollte schwer vom Löffel gehen.

4. Diesen dann in die Form geben, glattstreichen, und im Ofen ca. 50-60 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe machen).

## **Tipp**

Den Limetten-Topfen-Napfkuchen kurz vor dem Servieren noch mit Staubzucker bestäuben. Zudem könnte man den Kuchen (wenn er noch warm ist) aus der Form holen, ihn mit einer Stricknadel bespicken, und in die Löcher dann etwas Limettensaft rein laufen lassen.