Mandarinen-Topfenkuchen mit Streuseln

Der Mandarinen-Topfenkuchen mit Streuseln schmeckt cremig, fruchtig, frisch und hat durch die Streusel einen leichten Crunch. Ein Rezept das also keine Wünsche offen lässt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

Für den Boden

100 g	Butter
200 g	Zucker
2 Stk.	Eier
375 g	Mehl
2.5 TL	Backpulver

Für die Füllung

500 g	Topfen (60% F.i.T.)
500 g	Magertopfen
4 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Zucker
250 ml	Milch
2 EL	Öl
2 Dosen	Mandarinen (á 175g Abtropfgewicht)

Für die Streusel

175 g	Butter (kalte)
130 g	Zucker

260 g	Mehl

Zubereitung

1. Für den **Mandarinen-Topfenkuchen** mit Streuseln ein tiefes Backblech (ca.37 x 34 x 3,5cm) dünn einfetten und mit Backpapier auslegen. Ein Backrahmen könnte ebenfalls von Vorteil sein, da der Kuchen noch etwas hochbackt.

2. Dann die Mandarinen in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

3. Jetzt die Butter, den Zucker, die Eier, das Mehl und das Backpulver nach und nach, zu einem glatten Teig verkneten.

4. Diesen auf dem Backblech gleichmäßig verteilen, andrücken und evtl. mit einem Nudelholz o.ä. auswalzen. Danach schon mal den Ofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.

5. Nun den Topfen, den Magertopfen, die Eier, den Vanillezucker, den Zucker, die Milch und das Öl nach und nach zusammenrühren.

6. Die Masse anschließend auf dem Teigboden verteilen und mit den Mandarinen belegen.

7. Als nächstes die Butter, mit dem Zucker und dem Mehl zu Streuseln verkneten.

8. Diese nun letztendlich (evtl. noch etwas zerrupfen) auf dem Kuchen verteilen. Der Kuchen sollte nun ca. 50 Minuten im Ofen backen und danach komplett auskühlen (Stäbchenprobe).

Tipp

Den Mandarinen-Topfenkuchen mit Streuseln, kann man vor dem Servieren noch zusätzlich mit Staubzucker dekorieren.