Marillen-Topfen-Streuselkuchen

Das Rezept von dem Marillen-Topfen-Streuselkuchen schmeckt schön fruchtig und cremig. Eine tolle Mehlspeise die man in der Marillen-Saison nicht verpassen sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

1 Stk.	Alufolie
1 Stk.	Backform

Für den Teig

125 g	Butter kalt
125 g	Zucker
1 TL	Vanillezucker
250 g	Mehl
2 TL	Backpulver (gestrichen)
1 Stk.	Ei

Für die Creme

1 kg	Topfen
2 Stk.	Eier
150 g	Zucker
2 EL	Frischen Zitronensaft
2 EL	Vanillepuddingpulver
1 TL	Vanilleextrakt
350 g	Marillen

Zubereitung

1. Für den **Marillen-Topfen-Streuselkuchen** den Boden einer 26cm Springform mit Backpapier auskleiden und den Backofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Marillen waschen, halbieren und entkernen.

3. Nun die Butter (in Stücken), den Zucker, den Vanillezucker, das Mehl, das Backpulver und das Ei in eine Schüssel geben.

4. Jetzt die Masse mit den Händen zu Streuseln verkneten.

5. Als nächstes ca. 2/3 der Streusel auf den Formboden geben.

6. Diese nun zu einem glatten Teig andrücken bzw. ausrollen. Dabei einen ca. fingerbreiten Rand hochziehen. Den Teig hinterher mit einer Gabel mehrmals gleichmäßig einstechen.

7. Nun den Topfen, den Zucker, den Zitronensaft, das Vanillepuddingpulver und das Vanilleextrakt in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse verrühren

8. Danach die Eier einzeln unterrühren.

9. Dann die Creme in die Form geben und glatt streichen.

10. Jetzt die Marillen mit der Schnittfläche nach oben gleichmäßig auf der Creme verteilen und leicht eindrücken.

11. Letztendlich die restlichen Streusel auf den Marillen verteilen und den Kuchen im Ofen erst ca. 40 Minuten backen, dann mit etwas Alufolie abdecken, die Temperatur auf ca. 150°C

Ober/Unterhitze reduzieren und weiter ca. 20 Minuten backen. Der Kuchen sollte bis zum Verzehr komplett auskühlen und stets kühl gelagert werden.

Tipp

Den Streuselkuchen vor dem Servieren mit etwas Staubzucker und einer Prise Zimt bestäuben.