Marillen-Topfenkuchen mit Streuseln

Der Marillen-Topfenkuchen mit Streuseln ist ein cremiger und fruchtiger Obstkuchen. Mit diesem Rezept gelingt die saftige Mehlspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,8 h

Zutaten

750 g	Marillen

für den Teig

350 g	Weizenmehl
100 g	Zucker
0.25 TL	Backpulver
170 g	Butter kalt (in Stücke)
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz

für die Topfencreme

140 g	Butter (weich)
170 g	Zucker
4 Stk.	Eier
1 kg	Topfen (Quark 20% F.i.T.)
40 g	Speisestärke
1 Stk.	Zitrone

für die Streuseln

120 g	Weizenmehl
80 g	Butter kalt

	60 g Zucker

Zubereitung

1. Zuerst den Teig für den Boden zubereiten. Dazu das Mehl, Zucker, Backpulver und Salz vermengen. Die kalte Butter in kleine Stücke geschnitten und Eier zugeben und zu einem Teig verkneten. Eine Kugel formen, in Folie wickeln und im Kühlschrank eine halbe Stunde kalt stellen.

2. Ein Backblech oder Backrahmen ca. 29x43 cm mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Den Teig auf Backblechgröße ausrollen, auf das Blech legen, mehrfach mit einer Gabel einstechen und im Ofen 10 Minuten vorbacken.

4. In der Zwischenzeit für die Topfenmasse die weiche Butter mit Zucker schaumig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren, Topfen und Speisestärke hinzufügen und verrühren. Den Zitronensaft und Abrieb zur Masse geben.

5. Auf den vorgebackene Boden glatt streichen und 20 Minuten backen.

6. Die Marillen waschen, halbieren und entsteinen. Das Mehl, Butter und Zucker zu Streusel verkneten und kalt stellen.

7. Den Kuchen vom Ofen nehmen, mit Marillen belegen und die Streuseln darüber verteilen. Weitere 25-30 Minuten backen.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Backform/Backrahmen
eckig, verstellbar

Tipp