Nuss-Topfenkuchen

Der Nuss-Topfenkuchen mit Baiser-Haube ist ein prima Rezept für die goldenen Herbsttage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

Für den Boden

250 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver
250 g	gemahlene Haselnüsse
200 g	Staubzucker
200 g	Butter (kalt)
1 Stk.	Ei

Für die Topfencreme

1 kg	Topfen (0,2 g Fett)
150 g	Staubzucker
2 Packungen	Vanillezucker
4 Stk.	Eigelbe

Für das Baiser

4 Stk.	Eiweiße
1 Prise	Salz
100 g	Zucker

Zubereitung

1. Für den **Nuss-Topfenkuchen** ein Backblech (ca. 32 x 37 cm) mit Backpapier auslegen und

den Backofen zeitig auf ca. 170 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann das Mehl, das Backpulver, die Haselnüsse und den Staubzucker in eine Schüssel geben und miteinander gründlich vermengen.

3. Dann die Butter in Stücken und das Ei hinzufügen und alle zu einem glatten Teig verkneten.

4. Diesen anschließend auf das Backblech geben und dünn ausrollen.

5. Jetzt den Topfen, den Staubzucker, den Vanillezucker und die Eigelbe in eine Schüssel geben und gründlich miteinander verrühren.

6. Danach die Creme auf den Teigboden geben und gleichmäßig glatt streichen. Der Kuchen sollte nun vorerst ca. 30 Minuten im Ofen backen.

7. Kurz vor Ablauf der Backzeit die Eiweiße mit der Prise Salz steif schlagen.

8. Dann nach und nach beim Rühren den Zucker einrieseln lassen, bis die Masse glänzt und Spitzen zieht.

9. Nun den Kuchen aus dem Ofen holen, das Baiser zügig auf der Topfencreme verteilen und glatt streichen. Dann sollte der Kuchen weitere ca. 15-20 Minuten hellbraun backen. Den Kuchen letztendlich aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Am besten schmeckt der Kuchen, wenn er noch eine Weile nach dem Auskühlen ruht.

Tipp

Der Nuss-Topfenkuchen schmeckt auch mit anderen Nusssorten.