# Preiselbeeren-Topfenkuchen

Das Rezept vom Preiselbeeren-Topfenkuchen schmeckt schön cremig und leicht fruchtig. Ein schmackhafter Kuchen den man zu jeder Jahreszeit genießen kann.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 1,2 h

**Gesamtzeit:** 1,7 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Backform (Springform 26 cm) |

### Für den Teig

| | |
|---|---|
| 200 g | Mehl |
| 75 g | Zucker |
| 75 g | Margarine |
| 1 Stk. | Ei |
| 0.5 Packungen | Backpulver |

### Für die Creme

| | |
|---|---|
| 125 g | Margarine |
| 1 Packung | Vanillepuddingpulver |
| 200 g | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 3 Stk. | Eier |
| 500 g | Topfen |
| 200 g | Sauerrahm |
| 200 ml | Schlagobers |
| 400 g | Wild-Preiselbeeren (eingedickt) |

## Zubereitung

1. Für den **Preiselbeeren-Topfenkuchen** den Boden einer 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen zeitig auf ca. 180° C vorheizen.

2. Dann die Margarine, mit dem Zucker und dem Ei cremig rühren.

3. Danach das Mehl und das Backpulver hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten.

4. Diesen nun gleichmäßig in der Form verteilen, auswalken und dabei einen ca. 3 cm hohen Rand am inneren Formring hochziehen.

5. Den Teig hinterher mit einer Gabel mehrmals, gleichmäßig einstechen und im Ofen ca. 10 Minuten vorbacken.

6. Nun die Form aus dem Ofen nehmen und gleichmäßig mit den Preiselbeeren bestreichen.

7. Jetzt das Schlagobers steif schlagen.

8. Als nächstes die Margarine, das Vanillepuddingpulver, den Zucker, den Vanillezucker, die Eier, den Topfen und den Sauerrahm in deine Schüssel geben und gründlich verrühren.

9. Dann das Obers unter die Creme heben.

10. Nun die Masse in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 60 Minuten (bei gleicher Temperatur) backen. Nach der Hälfte und am Ende der Backzeit, den Kuchenrand mit einem Messer vom Formrand lösen, um spätere Risse zu vermeiden. Sollte die Oberfläche während des Backens zu dunkel werden, die Form einfach mit etwas Alufolie abdecken. Den Kuchen bitte im ausgeschaltetem Ofen, mit leicht geöffneter Backofentüre auskühlen lassen.

## Tipp

Am besten entfaltet der Preiselbeeren-Topfenkuchen seine Aromen bei Zimmertemperatur.