Raspelkuchen

Das Rezept vom Raspelkuchen ist einfach in der Zubereitung. und schmeckt wunderbar - einfach probieren und genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,1 h



Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Teig

230 g	Mehl
1 TL	Backpulver
110 g	Butter (kalt)
2 EL	Zucker
2 EL	Milch
2 EL	Backkakao

Für die Füllung

500 g	Topfen
2 Stk.	Eier
120 g	Staubzucker
1 EL	Vanillepuddingpulver
1 EL	Vanillezucker
1 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den Raspelkuchen das Mehl, das Backpulver, die Butter (in Stücken), den Zucker, die Milch und den Kakao in eine Schüssel geben.

2. Dann alle Zutaten erst mit den Knethaken eines Handrührgeräts und anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Diesen jetzt in fast zwei gleichgroße Hälften teilen und in etwas Klarsichtfolie wickeln. Die Hälfte mit etwas mehr Teig wird dann für den Boden verwendet. Der Teig sollte nun aber vorerst für ca. 60 Minuten im Kühlschrank ruhen.

4. Danach die Füllung zubereiten. Dazu den Topfen, die Eier, den Staubzucker, das Vanillepuddingpulver, den Vanillezucker und den Zitronensaft in eine Schüssel geben und miteinander gründlich verrühren. Parallel schon mal den Boden einer ca. 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 175 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

5. Nun die Hälfte mit etwas mehr Teig mit einer Küchenreibe gleichmäßig in die Form raspeln.

6. Anschließend die Creme vorsichtig und gleichmäßig darauf verteilen.

7. Letztendlich die zweite Hälfte vom Teig ebenfalls mit der Küchenreibe gleichmäßig auf die Creme raspeln und den Kuchen hinterher ca. 45-50 Minuten im Ofen backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Den Raspelkuchen kann man vor dem Servieren noch zusätzlich mit etwas Staubzucker bestäuben.