

Schneller Orangen-Topfen Kuchen

Der schnelle Orangen-Topfen Kuchen wird mit fertigem Blätterteig zubereitet. Ein beliebtes einfaches Backrezept für eilige.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 Stk.	Blätterteig
500 g	Magertopfen
250 g	Schlagobers
2 Stk.	Eier
2 EL	Weizenstärke
3 EL	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
3 EL	Orangensaft
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **schnellen Orangen-Topfen Kuchen** die flache Kuchenform (ca. 26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Den Boden mit dem fertigen Blätterteig ausbreiten und am Rand hochziehen, mehrmals mit einer Gabel einstechen.
2. Den Magertopfen mit Schlagobers und die Eier in einer Schüssel verrühren, Zucker, Vanillezucker, Stärke und Orangensaft hinzugeben. Alles miteinander zu einer cremigen Masse verrühren. Den Teig in die Form gießen und im vorgeheizten Backofen bei zirka 180 °C goldgelb backen.

Tipp