Schneller Topfenkuchen

Leckeres Rezept für Topfenkuchen mit Erdbeermarmelade! Der schmeckt besonders gut mit frischen Erdbeeren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

6 Stk.	Eidotter
6 Stk.	Eiklar
1 Prise	Salz
1 kg	Topfen
2 Packungen	Vanillepuddingpulver
300 g	Zucker
50 g	Erdbeermarmelade

Für die Form

50 g	Brösel
1 EL	Butter

Zubereitung

1. Für den **schnellen Topfenkuchen** zunächst den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Anschließend eine runde Kuchenform mit Butter einfetten und mit den Semmelbröseln ausstreuen.

2. Das Puddingpulver mit dem Zucker vermischen. Die Eier in zwei Backschüsseln auftrennen. Den Topfen zu den Eigelben geben und gründlich verrühren. Das Zucker-Pudding-Gemisch nach und nach unterrühren.

3. Etwas Salz zum Eiweiß geben und zu steifem Schnee verrühren. Den Eischnee unter den

Topfenteig heben. Den Teig in die befettete und mit Bröseln ausgelegte Form einfüllen und glatt verstreichen. Zirka 50 bis 60 Minuten lang backen. Nach der Backzeit gut auskühlen lassen. Vor dem Servieren Erdbeermarmelade auf den Tellern anrichten.

Tipp

Den schnellen Topfenkuchen nach Belieben zusätzlich mit Staubzucker genießen.