Schwarzbeer-Topfenkuchen

Der Schwarzbeer-Topfenkuchen ist ein unkompliziertes aber wirkungsvolles Rezept für alle die einen cremigen Kuchen mit den köstlichen Waldbeeren lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

350 g	Schwarzbeeren (Heidelbeeren)
0.5 Stk.	Vanilleschoten
0.5 Stk.	Zitronen
4 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
200 g	Feinkristallzucker
60 g	Speisestärke
1 Packung	Vanillepuddingpulver
750 g	Topfen (Quark 20%)
500 g	Mascarpone
200 ml	Vollmilch
100 g	Schlagobers (Schlagsahne)

Zubereitung

1. Für den **Schwarzbeer-Topfenkuchen** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Backform oder Springform (Ø 24 cm) einfetten oder mit Backpapier auslegen.

2. Die Schwarzbeeren sorgfältig verlesen, behutsam waschen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Den Zitronensaft auspressen, das Vanillemark aus der Vanilleschote kratzen. Nun die Eier, Vanillemark, Zucker und Salz in einer Schüssel mit einem Schneebesen glatt verrühren – nicht aufschlagen. Speisestärke und Vanillepuddingpulver dazugeben und unterrühren. Dann Topfen und Mascarpone einarbeiten, bis eine glatte Masse entsteht. Den Zitronensaft, anschließend Milch und Schlagobers einrühren.

3. Die Hälfte der Schwarzbeeren vorsichtig mit einem Teigspatel unter die Topfenmasse heben. Die Masse in die Form füllen und die restlichen Beeren gleichmäßig darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen zirka 55 Minuten backen, bis der Schwarzbeer-Topfenkuchen goldbraun ist. Nach ca. 30 Minuten den Rand vorsichtig mit einem Messer lösen, um spätere Risse zu vermeiden. Im ausgeschalteten Ofen mit geöffneter Tür langsam abkühlen lassen, anschließend vollständig auskühlen lassen.

Tipp

Vor dem Servieren den Schwarzbeer-Topfenkuchen im Kühlschrank durchkühlen lassen.