

# Topfen Becherkuchen

Der leckere und flaumige Topfen Becherkuchen gelingt mit dem einfachen Abmessen auch ungeübten Köchen. Alle lieben dieses klasse Rezept!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

1 Becher	<a href="#">Topfen</a>
1 Becher	<a href="#">Zucker</a>
0.75 Becher	Öl
2 Becher	Mehl (glatt)
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Packung	Backpulver
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

## Zubereitung

1. Für den Topfen Becherkuchen zuerst den Backofen auf 190°C vorheizen. Dann den Topfen in eine Rührschüssel geben. Im gleichen Becher, in dem dieser abgemessen wird, müssen auch die anderen Zutaten abgemessen werden, damit das Verhältnis stimmt.
2. Nun zu dem Topfen, Öl, Zucker und Eier geben und alles mit einem Handrührgerät gut miteinander vermischen. Zum Schluss Mehl und Backpulver hinzugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
3. Den fertigen Teig in eine ausgefettete und mit Mehl bestäubte Kuchenform geben und in den Backofen stellen. Am besten eignet sich hier eine Gugelhupf Form.
4. Nach circa 45 Minuten die Garprobe mittels eines Holzstäbchen vornehmen. Klebt beim Herausziehen kein Teig am Stäbchen, ist der Kuchen fertig. Wenn nicht, dann noch mal 5 – 10 Minuten backen und abermals eine Garprobe nehmen.

5. Den Kuchen kurz abkühlen lassen und dann stürzen. Ist der Kuchen vollends ausgekühlt Staubzucker drüber geben und servieren.

## **Tipp**

Zum Topfen Becherkuchen schmeckt frisch geschlagenes Schlagobers besonders gut. Wenn Sie keine Kinder haben, geben Sie in den Schlagobers ein wenig Eierlikör hinzu, schmeckt einfach himmlisch!