Topfen-Blechkuchen mit Erdbeeren

Das Rezept vom Topfen-Bleckkuchen mit Erdbeeren ist einfach gigantisch-lecker. Dieser Kuchen bringt herrliches Sommerfeeling an den Kaffeetisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

500 g	Erdbeeren

Für den Teig

3 Stk.	Eiweiße
100 g	Kristallzucker
3 Stk.	Eigelbe
200 g	Margarine
100 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
350 g	Mehl (gesiebt)
1 Packung	Backpulver

Für die Creme

750 g	Magertopfen
4 Stk.	Eiweiß
150 g	Kristallzucker
4 Stk.	Eigelbe
0.5 Tassen	Milch
1 Tasse	Öl
1 Packung	Vanillepuddingpulver

Zubereitung

1. Für den **Topfen-Blechkuchen mit Erdbeeren** die Erdbeeren putzen, waschen und halbieren. Am besten anschließend in ein Sieb geben, damit sie noch etwas abtropfen können.

2. Dann die Eiweiße steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen.

3. Danach die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen, die Margarine hinzufügen und verrühren. Nun das Mehl mit dem Backpulver vermengen und unterrühren. Dann die Eiweißmasse untermengen.

4. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und schon mal den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

5. Jetzt die Eiweiße steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen.

6. Dann die Eigelbe mit dem Topfen, der Milch, dem Öl, dem Vanillepuddingpulver verrühren und die Eiweißmasse unterheben.

7. Die Creme auf den Teig streichen und mit Erdbeeren belegen. Den Kuchen ca. 40 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.

Tipp

Den Topfen-Blechkuchen mit Erdbeeren, kann man natürlich auch mit anderen Obst belegen. Wer mag, kann den Kuchen noch zusätzlich mit Staubzucker bestäuben.