Topfen-Blechkuchen

Der Topfen-Blechkuchen ist ein echter Klassiker, der durch seine saftig, cremige Füllung begeistert. Perfekt für jede Kaffeetafel oder als schnelles Dessert!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

für den Teig

140 g	Butter
140 g	Zucker
2 Stk.	Eier
1 Packung	Backpulver
300 g	Weizenmehl

für die Füllung

175 g	Zucker
2 Packungen	Vanillezucker
2 Stk.	Eier
4 Stk.	Eidotter
2 EL	Frischen Zitronensaft
0.5 l	Vollmilch
2 Packungen	Vanillepuddingpulver
1 kg	Magertopfen (Magerquark)
350 g	neutrales Pflanzenöl

Zubereitung

1. Für den **Topfen-Blechkuchen** zuerst den Teigboden zubereiten. Dafür die weiche Butter,

Feinkristallzucker, Eier, Mehl und Backpulver mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend mit den Händen kurz durchkneten, dünn ausrollen und in ein mit Butter gefettetes, tiefes Backblech (zirka 45 x 35 cm) auslegen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Für die Füllung die Eier mit Eidotter, Feinkristallzucker und Vanillezucker cremig rühren. Frisch gepressten Zitronensaft und Vollmilch hinzufügen, danach Vanillepuddingpulver, Topfen und neutrales Öl unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Die Topfenmasse auf den vorbereiteten Boden gießen (sie ist recht flüssig) und gleichmäßig verteilen. Den Topfen-Blechkuchen m vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten goldgelb backen. Nach dem Backen vollständig abkühlen lassen und in Stücke schneiden. Der Kuchen schmeckt pur, mit Staubzucker bestäubt oder mit frischen Früchten oder Beeren besonders lecker.

Tipp