

Topfen-Kirschenkuchen

Der Topfen-Kirschenkuchen wird ohne Mehl gebacken. Das raffinierte Rezept schmeckt dir bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

100 g	Butter (zimmerwarm)
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
4 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillepuddingpulver
1 Packung	Backpulver
2 EL	Hartweizengrieß
1 kg	Magertopfen
1 TL	Zitronenabrieb (Schale unbehandelt)
300 g	Kirschen (gewaschen, entkernt)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Topfen-Kirschenkuchen** den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Eine 26cm Springform mit Butter einfetten.
2. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührer cremig rühren.
3. Die Eier einzeln nach und nach unterrühren.
4. Danach das Vanillepuddingpulver, Backpulver, Zitronenabrieb und Grieß hinzugeben und verrühren.

5. Abschließend den Topfen und die Kirschen unterrühren. Die Masse in die Springform leeren und glatt streichen.
6. Im Backofen zirka 60 Minuten goldgelb backen. Vom Ofen nehmen, den Formring mit einem Messer vom Kuchen lösen und auskühlen lassen.

Tipp

Bevor Topfen-Kirschenkuchen an der Oberfläche zu dunkel wird, einfach mit ein Stück Alufolie abdecken.