

# Topfen-Rührkuchen mit Rosinen

Der Topfen-Rührkuchen mit Rosinen ist ein fluffiger Kuchen für alle Tage. Das einfache Rezept gelingt mit wenig Aufwand.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

250 g	<a href="#">Magertopfen</a>
175 g	<a href="#">Butter</a>
3 Stk.	<a href="#">Eier</a>
200 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 TL	Zitronenabrieb
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
375 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
75 g	<a href="#">Rosinen</a>
	Staubzucker
1 Stk.	<a href="#">Backform</a> (Kastenform 30 cm)

## Zubereitung

1. Für den **Topfen-Rührkuchen mit Rosinen** den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform ( Größe etwa 30 cm) mit Butter einfetten.
2. Den Topfen in eine Schüssel geben, die weiche Butter, Eier, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale zugeben. Mit einem Handmixer cremig rühren. Das Mehl mit Backpulver vermischen, hinzufügen und verrühren. Abschließend die Rosinen unterheben.
3. Den Teig in die vorbereitete Backform füllen und glatt streichen.

4. Im Backofen etwa 50 Minuten goldbraun backen, Stäbchenprobe machen. Den Rührkuchen abkühlen lassen, aus der Form stürzen und mit Staubzucker bestäuben.

## **Tipp**