Topfen-Streuselkuchen mit Beeren

Wer gerne cremige Topfenkuchen mag, der wird auch dieses Rezept lieben. Die Früchte verleihen dem Topfen-Streuselkuchen mit Beeren dabei das gewisse Etwas.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 55 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

Für den Teig

250 g	Butter (Zimmertemperatur)
125 g	Zucker
1 Prise	Salz
2 TL	Vanillezucker
1 Stk.	Ei
500 g	Mehl
1 Packung	Backpulver

Für die Füllung

1 kg	Topfen
1 Packung	Vanillepuddingpulver
1 Stk.	Ei
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
5 Tropfen	Zitronenaroma
400 g	Beeren (z. B. Himbeeren und Heidelbeeren)

Zubereitung

1. Für den **Topfen-Streuselkuchen** mit Beeren die Butter, den Zucker, den Vanillezucker und

das Salz in eine Schüssel geben und cremig rühren.

2. Dann das Ei hinzufügen und gründlich unterrühren.

3. Nun das Mehl mit dem Backpulver vermengen und gesiebt hinzufügen.

4. Jetzt die Zutaten erst mit dem Handrührgerät und dann weiter mit den Händen zu gleichmäßigen Streuseln verarbeiten.

5. Danach den Boden einer ca. 26-cm Springform mit Backpapier auskleiden und ca. die Hälfte der Streusel hineingeben. Dann die Masse zu einem ebenmäßigen Boden andrücken und dabei einen Rand (ca. halb hoch) am inneren Formrand hochziehen.

6. Als nächstes die Beeren verlesen, waschen und über einem Sieb gut abtropfen lassen.

7. Nun den Topfen, das Vanillepuddingpulver, den Zucker und das Salz in eine große Schüssel geben und gründlich miteinander verrühren. Parallel den Ofen auf ca. 175 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

8. Dann das Ei und das Zitronenaroma hinzufügen und ebenfalls gründlich verrühren.

9. Jetzt die Beeren vorsichtig unter die Masse heben.

10. Diese anschließend in die Form geben und glatt streichen.

11. Letztendlich die restlichen Streusel gleichmäßig auf der Füllung verteilen und den Kuchen ca. 55 Minuten goldbraun backen. Der fertige Kuchen sollte bis zum Verzehr komplett auskühlen.

Tipp

Den Topfen-Streuselkuchen mit Beeren vor dem Servieren mit etwas Staubzucker und frischen Früchten dekorieren.