Topfen-Streuselkuchen mit Pfirsich

Der Topfen-Streuselkuchen mit Pfirsich ist ein echter Klassiker mit fruchtiger Frische, cremiger Topfenfüllung und knusprigen Streuselteig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

250 g	Butter
200 g	Zucker
1 Stk.	Ei
500 g	Mehl (Type 405)
1 Paar	Backpulver
1 Dose	Pfirsiche (ca. 500 g)
1 kg	Magertopfen (Magerquark)
1 Packung	Vanillepuddingpulver
150 g	Zucker
1 Stk.	Ei
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Schale unbehandelt)
125 g	Staubzucker
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Schale unbehandelt)

Zubereitung

1. Für den **Topfen-Streuselkuchen mit Pfirsich** die Butter über dem Wasserbad schmelzen und danach leicht abkühlen lassen. Mit dem Knethaken eines Mixers zusammen mit dem Feinkristallzucker, Ei, Mehl und Backpulver zu einem krümeligen Streuselteig verkneten.

Zirka zwei Drittel vom Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und leicht andrücken. Den restlichen Streuselteig in den Kühlschrank stellen.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Jetzt die Pfirsiche in ein Sieb geben, abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Für die Topfencreme den Magertopfen mit Vanille-Puddingpulver, Zucker, Ei und frisch gepressten Zitronensaft in einer Schüssel cremig rühren. Etwa zwei Drittel der Pfirsich-Stücke untermengen. Die Topfencreme gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen und glatt streichen. Die restlichen Pfirsiche darüber streuen. Die gekühlten Streusel über den Blechkuchen streuen.

4. Im vorgeheizten Ofen zirka 50 Minuten backen, bis die Streusel goldgelb sind (Stäbchenprobe!). Sollten die Streusel zu dunkel werden, rechtzeitig mit Alufolie abdecken.

5. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Den Zitronensaft auspressen und beides mit Staubzucker zu einem dickflüssigen Zitronen-Guss anrühren. Den Guss dekorativ auf den Topfen-Streuselkuchen mit Pfirsich träufeln und abkühlen lassen.

Tipp