Topfenkuchen mit Apfelnote

Der Topfenkuchen mit Apfelnote ist zügig zubereitet. Ein Rezept, das Topfenkuchen-Fans bei Gelegenheit mal verkosten sollten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

1 Stk.	Alufolie
1 Stk.	Backform

Für den Boden

100 g	Mandeln (gestiftelt)

Für die Creme

100 g	Butter (Zimmertemperatur)
200 g	Zucker
4 Stk.	Eier (größe M)
1 kg	Topfen
1.5 Packungen	Vanillepuddingpulver
1 Glas	Apfelkompott (365g)

Zubereitung

1. Für den **Topfenkuchen mit Apfelnote** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen, und den Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Mandelstifte auf dem Boden gleichmäßig verteilen.

3. Danach die Butter mit dem Zucker cremig rühren und die Eier einzeln, und nach und nach

dazugeben.

4. Als nächstes den Topfen und das Vanillepuddingpulver unterrühren, und den Apfelkompott unterheben.

5. Die Masse anschließend in die Form geben, glattstreichen und auf der zweiten Schiene von unten vorerst ca. 50 Minuten backen. Anschließend den Kuchen mit Alufolie abdecken und weitere ca. 25 Minuten fertig backen.

Tipp

Der Topfenkuchen mit Apfelnote schmeckt am zweiten Tag, wenn er etwas durchgezogen ist, noch besser. Zusätzlich kann man ein Klecks Schlagobers dazu servieren.