Topfenkuchen mit Baiserhaube

Der Topfenkuchen mit Baiserhaube aus dem Backofen ist wunderbar cremig, luftig und einfach unwiderstehlich. Einfach perfekt für die nächste Kaffeepause.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

für den Teig

250 g	Weizenmehl
75 g	Zucker
1 Prise	Salz
2 TL	Backpulver
1 Stk.	Ei
175 g	Butter

für die Topfenmasse

125 g	Butter (geschmolzen)
750 g	Speisetopfen
125 g	Zucker
2 Stk.	Eier
2 Packungen	Vanillepuddingpulver
1 Stk.	Zitrone
200 ml	Vollmilch

Baiser

3 Stk.	Eiweiß
125 g	Zucker

Zubereitung

1. Für den **Topfenkuchen mit Baiserhaube** das Mehl, Zucker, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Ei und die in Stücke geschnittene Butter hinzufügen. Zuerst mit den Knethaken des Handrührgeräts, anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche rund 34 cm Ø ausrollen. In eine gefettete Springform (26 cm Ø) legen und am Rand gut andrücken.

2. Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Topfen, Zucker, Eier und Vanillepuddingpulver mit den Schneebesen des Handrührgeräts glatt rühren. Zitronensaft und flüssige Butter unterrühren, zum Schluss die Vollmilch einarbeiten. Die Topfenmasse gleichmäßig auf den Mürbteigboden gießen.

3. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze auf der 2. Schiene von unten etwa 1¼ Stunden backen.

4. Das Eiweiß steif schlagen und den Zucker nach und nach einrieseln lassen. Kurz weiterschlagen, bis eine glänzende, feste Baisermasse entsteht. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, das Baiser vorsichtig auf der Oberfläche verteilen und glatt streichen, dabei rund 2 cm Rand frei lassen.

5. Den Kuchen erneut in den heißen Ofen schieben und bei gleicher Temperatur weitere 15 Minuten backen, bis die Baiserhaube leicht gebräunt ist. Den Topfenkuchen mit Baiserhaube aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen, damit er schön fest wird.

Tipp