

# Topfenkuchen mit Eierlikör

Das Rezept für den Topfenkuchen mit Eierlikör schmeckt besonders cremig und ist gar nicht schwer in der Zubereitung.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 1,2 h

**Gesamtzeit:** 1,6 h



## Zutaten

1 Stk. <a href="#">Backform</a>
---------------------------------

### Für den Boden

150 g Mehl
75 g <a href="#">Butter</a> (Kalt bis Zimmertemperatur)
50 g <a href="#">Zucker</a>
1 Prise <a href="#">Salz</a>
1 Stk. <a href="#">Ei</a>

### Für die Topfencreme

500 g <a href="#">Topfen</a>
1 Packung Vanillepuddingpulver
100 g <a href="#">Zucker</a>
1 Stk. <a href="#">Ei</a>
100 ml <a href="#">Eierlikör</a>

### Für die Dekoration

100 ml <a href="#">Schlagobers</a>
0.5 TL <a href="#">Vanillezucker</a>
Nach Belieben <a href="#">Eierlikör</a>

## Zubereitung

1. Für den **Topfenkuchen mit Eierlikör** den Boden einer ca. 18-20cm Springform mit Backpapier auslegen.
2. Dann die Butter, den Zucker, das Salz, das Ei und das Mehl, am besten erst mit dem Mixer und dann mit den Händen, zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Sollte der Teig noch leicht an den Händen kleben bleiben, einfach noch etwas Mehl hinzufügen.
3. Den Teig anschließend in die Form geben, andrücken und einen ca. 2 cm hohen Rand am Springformring hochziehen. Hinterher schon mal den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.
4. Nun den Topfen, den Zucker, das Ei, das Vanillepuddingpulver und den Eierlikör nach und nach miteinander gründlich verrühren.
5. Jetzt die Creme in die Form geben und im Ofen ca. 60-70 Minuten backen. Der Kuchen sollte danach ganz auskühlen.
6. Für die Dekoration das Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen und vor dem Servieren auf den Kuchen streichen. Den Eierlikör zum beträufeln extra dazu reichen.

## Tipp

Der Topfenkuchen mit Eierlikör schmeckt am besten mit selbstgemachten Eierlikör.