Topfenkuchen mit Glühweinkirschen

Der Topfenkuchen mit Glühweinkirschen ist ein festlicher Kuchen für die Advent- und Weihnachtszeit. Die Kombination macht diesen Kuchen zu einem Genuss für gemütliche Wintertage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

für den Teig

300 g	Weizenmehl
200 g	Butter (weiche)
100 g	braunen Zucker
1 Stk.	Ei
1 TL	Vanillepaste
1 Prise	Salz

für die Topfenmasse

4 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillepuddingpulver
50 g	Weizenmehl
1 TL	Vanillepaste
1 TL	Spekulatiusgewürz
500 g	Magertopfen
500 g	Mascarpone
200 g	Schlagobers

für die Glühweinkirschen

1 Glas	Kirschen (375 g Abtropfgewicht)

300 ml	Glühwein
3 TL	Speisestärke
0.5 TL	Zimt
50 g	braunen Zucker

Zubereitung

1. So gelingt der **Topfenkuchen mit Glühweinkirschen**, für den Mürbteig die Butter in kleine Würfel schneiden und gemeinsam mit den restlichen Teigzutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zu einem flachen Rechteck formen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa eine Stunde im Kühlschrank kühlen.

2. Eine Springform mit 24 cm Durchmesser leicht mit Butter einfetten. Den gekühlten Teig auf ein Backpapier etwa 4 mm dick ausrollen. Einen Kreis in Größe der Springform ausschneiden und als Boden hineinlegen. Den übrigen Teig nochmals verkneten, ausrollen und in etwa 4 cm breite Streifen schneiden. Diese am Rand der Springform andrücken. Die vorbereitete Form bis zur weiteren Verwendung kühl stellen.

3. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Topfenfüllung alle Zutaten in einer großen Schüssel zu einer gleichmäßigen, cremigen Masse verrühren und auf dem Kuchenboden verteilen.

4. Den Topfenkuchen im vorgeheizten Backofen etwa 55 Minuten backen. Die Mitte darf danach noch leicht wackeln. Den Backofen ausschalten, die Tür öffnen und den Kuchen darin vollständig auskühlen lassen.

5. Für die Glühweinkirschen die Kirschen gut abtropfen lassen. Die übrigen Zutaten in einem Topf miteinander verrühren und unter ständigem Rühren aufkochen. Die Kirschen hinzufügen, nochmals kurz aufkochen lassen und anschließend etwa eine Stunde abkühlen lassen. Vor dem Servieren die ausgekühlten Glühweinkirschen gleichmäßig auf dem Topfenkuchen verteilen.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Den Topfenkuchen mit Glühweinkirschen gut gekühlt servieren und als Abschluss nach einem festlichen Weihnachtsmenü genießen.