Topfenkuchen mit Heidelbeersauce

Der Topfenkuchen mit Heidelbeersauce schmeckt saftig, fruchtig und passt zu vielen Anlässen. Dieses Rezept solltest du unbedingt probieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

1 Stk.	Vanilleschote
1 kg	Magertopfen
750 g	Mascarpone
6 Stk.	Eier
250 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
	Butter (für die Form)
	Mehl (für die Form)
1 Stk.	Backform

Heidelbeersauce

500 g	Heidelbeeren
100 g	Zucker
200 ml	Wasser
15 g	Speisestärke

Zubereitung

1. Für den **Topfenkuchen mit Heidelbeersauce** die Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Vanillemark herauskratzen. Magertopfen und Mascarpone in eine Schüssel leeren und glatt rühren. Die Eier, Zucker, Salz, den Saft einer Zitrone und die Zitronenschale dazu

geben und mit dem Handmixer verrühren.

2. Den Backofen auf 175°C vorheizen und eine 28cm Springform mit einfetten und mit Mehl bestäuben. Die Masse in die Form füllen und glatt streichen.

3. Im Backofen zirka 60 Minuten auf unterer Schiene backen.

4. In der Zwischenzeit die Heidelbeeren waschen und abtrocknen. Den Zucker mit 200 Gramm Heidelbeeren und Wasser in einen Kochtopf geben. Unter Rühren aufkochen und zirka 3 Minuten köcheln lassen. Von der Herdplatte nehmen und durch ein Sieb in einen Kochtopf passieren.

5. Die Speisestärke mit 3 Esslöffel Wasser glatt rühren. Den Heidelbeersaft wieder erhitzen und aufkochen lassen, mit der Stärke binden und weitere 1-2 Minuten köcheln lassen. Die restlichen Heidelbeeren dazu geben, unterrühren und abkühlen lassen.

6. Den Topfenkuchen aus dem Backofen nehmen, Springformrand lösen und in der Form abkühlen lassen. Danach die Form entfernen.

7. Den Kuchen portionieren und mit der Heidelbeersauce auf Dessert Teller anrichten.

Tipp