

Topfenkuchen mit Himbeerguss

Das Rezept vom Topfenkuchen mit Himbeerguss schmeckt fruchtig und passt deshalb hervorragend in die Sommerzeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 4,0 h



Zutaten

1 Stk. Backform (Springform 26 cm)
--

Für die Topfenmasse

140 g Zucker
120 g Butter (weiche)
4 Stk. Eigelbe
4 Stk. Eiweiße
1 Packung Vanillezucker
1 Prise Salz
1 kg Magertopfen
1 Stk. Zitrone (klein (Saft + Abrieb))
5 EL Schlagobers
1 Packung Vanillepuddingpulver

Für den Guss

2 Gläser Himbeeren (je ca. 130g ATG)
2 Packungen Tortenguss
Nach Belieben Wasser (kalt)
1 EL Zucker

Zubereitung

1. Für den **Topfenkuchen mit Himbeerenguß** den Boden einer ca. 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ring leicht einfetten. Dann rechtzeitig den Ofen auf ca. 160 °C Umluft vorheizen.
2. Nun die Butter mit dem Zucker, dem Vanillezucker, dem Salz und den Eigelben cremig rühren.
3. Anschließend den Topfen, Schlagobers, den Saft der Zitrone, den Abrieb der Zitrone und das Vanillepuddingpulver unterrühren.
4. Danach die Eiweiße in einer fettfreien Schüssel steif schlagen und unter die Creme heben.
5. Diese nun in die Form geben, glatt streichen und im Ofen vorerst ca. 35 Minuten backen. Dann den Kuchen mit etwas Alufolie abdecken und weitere ca. 25 Minuten backen. Den Ofen hinterher ausschalten und den Kuchen noch ca. 20 Minuten bei leicht geöffneter Türe abkühlen lassen. Danach den Kuchen herausholen und ganz auskühlen lassen.
6. Für den Guss die Himbeeren (gekaufte oder selbst eingelegte) in einem Sieb gut abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen. Diese dann mit einem Pürierstab fein pürieren.
7. Den aufgefangenen Saft nun mit (kaltem) Wasser auffüllen, sodass man ca. 500 ml verdünnten Himbeersaft hat.
8. Dann schon mal einen Tortenring oder Ähnliches fest um den ausgekühlten Topfenkuchen legen.
9. Anschließend das Tortengusspulver, den Zucker und den verdünnten Himbeersaft in einen Topf geben und glatt rühren.
10. Jetzt die Masse unter Rühren zum Kochen bringen und einmal kurz aufkochen lassen.

11. Dann das Himbeerpüree unterrühren und den fertigen Guss etwas abkühlen lassen.

12. Letztendlich den Guss auf den Kuchen geben, glatt streichen und im Kühlschrank (ca. 2 Stunden) ruhen lassen.

Tipp

Zum Topfenkuchen mit Himbeerguss einen Klecks Schlagobers reichen.