Topfenkuchen mit Mandeln

Der Topfenkuchen mit Mandeln ist eine süße Verführung. Mit diesem einfachen Rezept gelingt der cremige Kuchen ganz bestimmt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

1 Packung	Germteig (400 g, aus dem Kühlregal)
750 g	Magertopfen
3 Stk.	Eidotter
125 g	Zucker
1 TL	Zimtpulver
1 Packung	Vanillepuddingpulver
3 TL	Zitronenabrieb (Bio-Zitrone unbehandelt)
100 g	Butter
3 Stk.	Eiweiß
100 g	Mandelsplitter
	Staubzucker
	Butter (für die Springform)
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Topfenkuchen mit Mandeln** die Springform (26 cm Ø) mit Butter befetten. Den fertigen Germteig ausrollen und die Form damit auslegen. Das Backrohr auf 175 C° vorheizen.

2. Den Magertopfen mit Eidotter, Vanillepuddingpulver, Bio-Zitronenschale, Zimtpulver und die geschmolzenen, abgekühlten Butter verrühren. Das Eiweiß in einer weiteren Schüssel steif schlagen und den Zucker einrieseln lassen, weiter schlagen. Den Eischnee unter die Topfen-

Masse heben. Die Springform mit der zubereiteten Masse füllen und mit Mandelsplitter bestreuen.

3. Den Topfenkuchen im Backofen auf mittlerer Schiene ungefähr 50 Minuten backen. Abkühlen und mit Staubzucker bestäuben.

Tipp