

Topfenkuchen mit Mascarpone

Der selbst gebackene Topfenkuchen mit Mascarpone ist ein wunderbar cremiger Nachtisch. Deine Lieben werden begeistert sein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Ruhezeit: 6,0 h

Gesamtzeit: 7,8 h



Zutaten

für den Kuchenboden

150 g	Weizenmehl (Type 405)
60 g	Zucker
1 Prise	Salz
100 g	Butter

für die Topfenmasse

500 g	Mascarpone
500 g	Magertopfen (Magerquark)
200 g	Zucker
1 Packung	Vanillepuddingpulver
50 g	Weizenmehl (Type 405)
2 Stk.	Eier
1 TL	Zitronenabrieb
200 g	Schlagobers (Sahne)

Zubereitung

- Um einen delikaten **Topfenkuchen mit Mascarpone** zuzubereiten, zuerst das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Springform (Ø 26 cm) mit Butter leicht einfetten.
- Für den Kuchenboden das Weizenmehl mit Zucker und Salz vermischen. Die Butter in kleine

Stücke schneiden, zugeben und mit den Händen zu einem Teig verarbeiten. Den Boden der Springform damit auskleiden und einen zirka 1 cm hohen Rand formen. Den Boden festdrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backrohr 15 Minuten backen.

3. Den Magertopfen mit Mascarpone und Zucker verrühren. Das Vanillepuddingpulver, Weizenmehl, Eier, Zitronenabrieb einer Bio Zitrone und Schlagobers hinzugeben. Zu einer glatten Masse rühren und auf den warmen Kuchenboden verteilen.
4. Im unteren Drittel vom Backofen zirka 60 Minuten goldgelb backen. Vom Ofen nehmen, abkühlen lassen und von der Springform lösen. Den Topfkuchen mit Mascarpone für zirka 6 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Tipp