

Topfkuchen mit Mürbteigboden

Der Topfkuchen mit Mürbteigboden ist eine tolle Mehlspeise für Topfen Liebhaber. Ein Rezept, das man sich unbedingt merken sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

200 g	Mehl
100 g	Zucker
1 TL	Backpulver
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Ei
75 g	Butter
1 Stk.	Backform

Topfenfülle

1 kg	Magerquark
1 Tasse	Zucker
1 Tasse	Öl
1 Packung	Vanillezucker
2 Stk.	Eier
1 TL	Zitronensaft
500 ml	Milch
1 Packung	Vanillepuddingpulver

Zubereitung

1. Zuerst wird für den **Topfkuchen mit Mürbteigboden** der Boden zubereitet. Dafür das Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Ei und Butter vermengen und zu einem Teig kneten.

Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und zirka 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

2. Den Teig ausrollen und den Boden einer 28er Springform mit 3/4 des Teiges auslegen und mit dem restlichen Teig einen Rand etwa 2cm hoch legen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
3. Für die Topfenfülle den Magertopfen, Zucker, Öl, Vanillezucker, Eier, Zitronensaft, Milch und Vanillepuddingpulver mit einem Mixer in einer Rührschüssel vermengen. In die Form füllen und im Ofen zirka 1 Stunde backen.
4. Zur Gänze auskühlen lassen und dann aus der Springform nehmen.

Tipp