Topfenkuchen mit Ribisel

Der Topfenkuchen mit Ribisel ist eine fruchtige Leckerei für die nächste Kaffeejause. Ein beliebtes Rezept das du probieren solltest.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,8 h

Ruhezeit: 50 min

Gesamtzeit: 2,9 h



Zutaten

125 g	Butterkekse
80 g	Butter (zerlassen)
50 g	Mandeln (gerieben)
300 g	Ribiseln
150 g	Kristallzucker
500 g	Magertopfen (20% F.i.T.)
250 g	Sauerrahm
1 Stk.	Vanilleschote
1 Stk.	Bio-Zitrone (abgeriebene Schale)
4 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
1 Stk.	Backform (Springform 24 cm)

Zubereitung

1. Für den **Topfenkuchen mit Ribisel** den Boden zubereiten, dafür die zerbröckelten Butter Kekse mit zerlassener Butter und geriebenen Mandeln verrühren. Den Boden eine 24cm Springform mit Backpapier auslegen. Nun die Masse in der Form verteilen, festdrücken und etwa 50 Minuten im Kühlschrank durchkühlen lassen.

2. Zirka zwei Drittel der Ribisel mit einem Drittel vom Kristallzucker pürieren und aufkochen lassen und etwa 10 Minuten köcheln. Vom der Kochplatte nehmen und auskühlen lassen.

3. Den Magertopfen mit Sauerrahm, den restlichen Zucker, Vanillemark, abgeriebene

Zitronenschale, Eier und Salz verrühren. Den Backofen auf 160°C vorheizen.

4. Die Topfencreme in die Springform füllen und verstreichen. Das Ribiselpüree darauf verteilen und mit den übrigen Ribiseln garnieren.

5. Den Kuchen im Ofen etwa 60 Minuten backen, herausnehmen, auskühlen, aus der Form lösen und servieren.

Tipp

Den Topfenkuchen mit Ribisel kann man auch mit Heidelbeeren zubereiten.