Topfenkuchen ohne Boden

Bei dem Topfenkuchen ohne Boden hat das herumliegen lassen von Kuchenresten nun ein Ende. Das Rezept ist nämlich wunderbar saftig, da bleibt bestimmt nichts mehr liegen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

250 g	Zucker
100 g	Butter (Zimmertemperatur)
4 Stk.	Eier
1 Packung	Backpulver
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Vanillepuddingpulver
2 EL	Hartweizengrieß
700 g	Topfen
300 g	Doppelrahmfrischkäse
1 Stk.	Backform

Zubereitung

1. Für den **Topfenkuchen ohne Boden**, den Boden einer 28cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 175°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann den Zucker, mit der Butter und dem Vanillezucker cremig rühren.

3. Danach erst die Eier einzeln unterrühren und anschließend das Vanillepuddingpulver, den Grieß und das Backpulver hinzufügen.

4. Zum Schluss noch den Topfen und den Frischkäse unterrühren.

5. Die Creme nun in die Form geben, glattstreichen und ca. 60-70 Minuten im Ofen backen. Sollte der Kuchen während des Backens zu dunkel werden, einfach mit etwas Alufolie oder Backpapier abdecken.

6. Nach Ablauf der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit einem flachen Messer den Formring ringsherum vom Kuchen lösen. Anschließend den Topfenkuchen bis zum Verzehr auskühlen lassen.

Tipp

Der Topfenkuchen ohne Boden schmeckt am besten leicht gekühlt. Zusätzlich könnte man den Kuchen schon beim anrühren mit etwas Zitronensaft verfeinern.