

# 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	<a href="#">Zucker</a>
100 g	<a href="#">Butter</a> (Zimmertemperatur)
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 Packung	Backpulver
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Packung	Vanillepuddingpulver
2 EL	Hartweizengrieß
700 g	<a href="#">Topfen</a>
300 g	Doppelrahmfrischkäse
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

## 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 untermischen.
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 Topfkuchen bis zum Verzehr auskühlen lassen.

## Tipp

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