

Topfenkuchen

Der Topfenkuchen oder Käsekuchen wie er auch genannt wird, gehört zu den beliebtesten Kuchen. In diesem Rezept mit Boden und einer lockeren, cremigen Masse, einfach köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

1 Stk. [Backform](#)

für den Mürbteig

300 g Weizenmehl

150 g Butter kalt

75 g Staubzucker

1 Stk. Eidotter

1 Stk. Vanilleschote

1 Prise [Salz](#)

2 EL Wasser

für die Topfenmasse

500 g [Magertopfen](#)

500 g [Topfen](#) (20% Fett i.Tr.)

250 g [Butter](#)

250 g [Zucker](#)

6 Stk. [Eier](#)

100 g Mehl

1 TL Backpulver

15 g Speisestärke

1 Stk. Bio-Zitrone

1 Stk. Vanilleschote
1 Prise Salz

Zubereitung

1. Zuerst den Mürbteig für den **Topfenkuchen** vorbereiten. Mehl, Staubzucker, Butter, Ei, Salz, und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote in eine Schüssel geben. Mit der Küchenmaschine oder sonst mit den Händen zu einem Mürbteig verkneten. Falls nötig kaltes Wasser hinzu geben.
2. Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, und den Teig darauf ausrollen. Den Boden einer 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und die Form mit dem Teig auskleiden. Rand nach oben ziehen und den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Springform zum Rasten in den Kühlschrank stellen.
3. Eier trennen und die Eidotter mit der zerlassenen Butter in einer Schüssel verrühren. Zucker dazugeben, Zitronenschale abreiben, Zitrone auspressen, Vanilleschote aufschneiden, das Mark auskratzen und alle Zutaten unterrühren. Das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver untermischen. Den Backofen auf 160 C° vorheizen.
4. Topfen unterrühren bis eine glatte Masse entsteht. Das Eiklar zu Eischnee schlagen und vorsichtig unterheben. Die Topfen Masse auf den vorbereiteten Mürbteig Boden geben. Die Springform mehrmals kräftig auf der Arbeitsfläche klopfen, damit die Luftblasen nach oben steigen.
5. Den Kuchen in den Backofen schieben und auf mittlerer Schiene ca. 70 Minuten backen. Nach dem Backen vollständig auskühlen lassen und vor dem Servieren 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipp

Nach 20 Minuten den Topfenkuchen kurz aus dem Backofen nehmen und rundherum ca. 1 cm tief zwischen Teig Rand und Topfen Masse mit einem scharfen Messer einschneiden. Das verhindert dass die Oberfläche des Kuchens reißt. Gut gekühlt schneidet sich der Topfenkuchen mit einem feuchten Messer viel besser.