

Topfenkuchen vom Blech

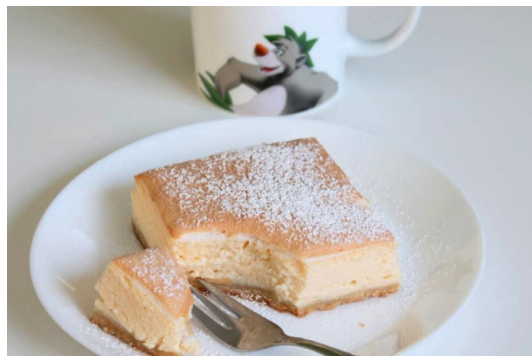
Der Topfenkuchen vom Blech schmeckt der ganzen Familie und passt zu vielen Gelegenheiten. Ein Rezept, mit dem man auch Gäste beglücken kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

Für den Boden

| | |
|---------|------------------------|
| 140 g | Butter |
| 140 g | Zucker |
| 1 Prise | Salz |
| 2 Stk. | Eier |
| 300 g | Mehl |
| 2 TL | Backpulver |

Für die Creme

| | |
|-------------|-----------------------------|
| 200 g | Zucker |
| 2 Stk. | Eier |
| 4 Stk. | Eigelbe |
| 0.5 Stk. | Zitronen (davon der Saft) |
| 750 ml | Milch |
| 2 Packungen | Vanillepuddingpulver |
| 750 g | Magertopfen |
| 350 ml | Öl |

Für das Topping

| | |
|--------|--------|
| 4 Stk. | Eiweiß |
|--------|--------|

Zubereitung

1. Für den **Topfenkuchen vom Blech**, ein tiefes Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf ca. 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann die weiche Butter mit dem Zucker und dem Salz glattrühren und die Eier nacheinander hinzufügen. Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver vermengen und unterkneten
3. Anschließend den Teig auf das Blech geben, gleichmäßig verteilen und am besten mit leicht angefeuchteten Händen andrücken.
4. Nun den Zucker mit den Eiern und den Eigelben schaumig aufschlagen.
5. Danach den Zitronensaft, die Milch, das Vanillepuddingpulver den Topfen und das Öl nach und nach unterrühren.
6. Als nächstes die Creme auf das Blech geben und den Kuchen vorerst ca. 30 Minuten backen lassen.
7. Kurz vor Ende der Backzeit die Eiweiße steifschlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen.
8. Jetzt den Kuchen aus dem Ofen holen, den Eischnee gleichmäßig auf den heißen Kuchen streichen und weitere ca. 10 Minuten backen lassen. Der Kuchen sollte anschließend komplett auskühlen.

Tipp

Den Topfenkuchen vom Blech kann man vor dem Servieren noch mit etwas Staubzucker dekorieren.