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	Margarine
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

4 EL	Zucker

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 Margarine 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.