Topfentorte mit Ribiseln

Die Topfentorte mit Ribiseln ist cremig süß und leicht säuerlich zugleich. Ein Rezept, dass zu vielen Gelegenheiten passt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

Für den Teig

175 g	Butter (Zimmertemperatur)
6 Stk.	Eigelbe
250 g	Kristallzucker
3 EL	Zitronensaft
1 kg	Topfen
100 g	Grieß
1 EL	Mehl
1 Packung	Backpulver
200 g	Ribiseln
6 Stk.	Eiweiße
1 Prise	Salz

Für die Dekoration

Nach Belieben	Butter
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für die **Topfentorte mit Ribiseln** den Boden einer 28cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ring einfetten. Den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Als erstes die Ribiseln von den Stielen zupfen, waschen und abtropfen lassen.

3. Dann die Butter, mit den Eigelben, dem Zucker und dem Zitronensaft verrühren.

4. Jetzt den Grieß mit dem Mehl und dem Backpulver vermengen und zusammen mit dem Topfen unter die Creme heben.

5. Nun die Ribiseln hinzufügen und unterheben.

6. Danach die Eiweiße mit dem Salz steifschlagen und unter den Teig heben.

7. Die Masse in die Springform geben, glattstreichen und im Ofen ca. 60 Minuten backen. Sollte der Kuchen beim Backen zu dunkel werden, bitte mit etwas Alufolie oder Backpapier abdecken.

8. Den Kuchen nach dem Backen aus den Ofen holen und noch heiß mit Butter bestreichen. Dann auskühlen lassen und kurz vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Wer möchte, kann die Topfentorte mit Ribiseln zusätzlich noch mit Ribiseln dekorieren.