

## Topfentorte

Rezept für den nächsten Kaffeebesuch! Mit der fein-cremige Topfentorte mit Marillenmarmelade lassen sich alle gern verwöhnen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 1,2 h

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 2,6 h



## Zutaten

125 g	<a href="#">Butter</a>
1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
200 g	Mehl
100 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
	<a href="#">Marillenmarmelade</a> (zum Überziehen)

## Topfenmasse

500 g	Magertopfen (20% Fett i.Tr.)
7 Stk.	Eiklar
5 Stk.	Eidotter
100 g	Zucker
400 ml	Vollmilch
100 g	Sauerrahm
75 g	<a href="#">Butter</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Stk.	Zitrone (Saft davon)
1 Stk.	Bio-Zitrone (Abrieb davon)
75 g	Mehl
1 Prise	Salz

## Zubereitung

1. Zuerst wird der Mürbteig für die **Topfentorte** zubereitet: Das Ei mit Salz und Vanillezucker verrühren. Zimmerwarme Butter, Staubzucker und Mehl zufügen. Mit den Händen oder dem Knethaken zügig verkneten, bis ein Mürbteig entsteht. Abdecken und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
2. In der Zwischenzeit die Topfenmasse vorbereiten: Die Eier trennen (vom Dotter werden nur 5 Stück benötigt). Die Eidotter mit der Hälfte der Milch und dem Mehl gründlich verrühren.
3. Die zweite Hälfte der Milch in einen Topf geben. Topfen, Butter, Sauerrahm, Zitronenschale, Salz und Vanillezucker zufügen und gut mischen. Einmal aufkochen lassen, dabei ständig rühren. Die vorbereitete Dottermilch zügig einrühren. Kurz kochen lassen, dabei unentwegt weiter rühren. Vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen.
4. Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Das Eiklar mit dem Kristallzucker nur halbsteif aufschlagen. Ein Viertel des Eischnees und den Zitronensaft unter die Topfenmasse heben, dann den restlichen Schnee unterheben. Eine Tortenspringform mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
5. Nach der Rastzeit den Teig etwa 0,2 bis 0,3 Zentimeter stark ausrollen. Einen Kreis in Größe der Tortenform ausstechen und diesen auf den vorbereiteten Boden legen. Rund 7 bis 10 Minuten lang backen lassen, bis der Boden hellbraun ist. Aus dem Ofen nehmen. Einen Streifen Backpapier für den Springformrand zuschneiden und die Form damit auskleiden.
6. Die Topfenmasse in die Springform füllen und mit einem Messer glatt streichen. Die Form einschieben und eine feuerfeste Tasse mit Wasser mit auf die Schiene stellen. 30 Minuten lang backen, anschließend die Temperatur auf 120 Grad reduzieren und weitere 20 Minuten im Ofen lassen.
7. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und den Rand der Form entfernen. Die Marillenmarmelade leicht erwärmen und auf die Topfentorte streichen.

## Tipp

Die Topfentorte nach Belieben mit Staubzucker bestreuen und Schlagobers dazu servieren.