Topfenwelle Kuchen

Der leckere Topfenwelle Kuchen mit Topfenfülle lässt uns an Oma denken.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,4 h

Zutaten

150 g	Butter
150 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
2 Stk.	Eidotter
	Rum
200 g	Mehl griffig
0.5 Packungen	Backpulver
3 Stk.	Eiklar
4 EL	Milch warm
1 EL	Kakaopulver
1 Packung	Topfen (40% Fett i.T. / 250 gramm)
1 Stk.	Eidotter
0.5 Stk.	Créme frâiche (zum Schlagen)

Zubereitung

1. Für den **Topfenwellen Kuchen** zuerst das Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Dann die Butter, Vanillezucker und Zucker cremig anrühren, Eidotter einrühren und einen Schuss Rum dazugeben.

2. Das griffige Mehl mit Backpulver vermengen. Das Eiklar cremig schlagen. Mehlmischung mit Milch zur Rührmasse hinzfügen und am Ende den Eischnee unterheben. Anschließend die Hälfte der Masse mit Kakao einfärben. Backblech mit Backpapier belegen und den heillen Teig aufstreichen.

3. Topfenfülle: Den Topfen ein Eidotter und den halben Becher Creme fraiche mit Zucker nach

belieben verrühren. Die Topfenfülle auf den hellen Teig verteilen und mit der dunklen Teigmasse abdecken. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad zirka 45 min. backen

4. Topfenwelle Kuchen in kleine rechteckige Stücke schneiden und je nach Vorliebe mit Staubzucker bestreuen.

Tipp