Tränchenkuchen

Der Tränchenkuchen heißt deshalb so, weil sich beim Abkühlen, kleine Tränen auf der Kuchenoberfläche bilden. Ein Rezept das also nicht nur geschmacklich punktet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

1 Stk.	Backform

Für den Boden

80 g	Zucker
80 g	Butter (Zimmertemperatur)
180 g	Mehl
1 Prise	Backpulver
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Eigelb

Für die Creme

2 Stk.	Eier
1 Stk.	Eigelb
150 g	Zucker
1 Packung	Vanillepuddingpulver
150 ml	Öl
500 g	Topfen
500 ml	Milch

Für das Topping

2 Stk.	Eiweiße

50 g	Zucker

Zubereitung

1. Für den **Tränchenkuchen** den Boden einer 26cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 160-170°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann den Zucker mit der Butter, dem Mehl, dem Backpulver, dem Ei und dem Eigelb erst mit den Knethaken eines Mixers, und dann noch einmal kurz mit den Händen, zu einem glatten Teig verkneten.

3. Diesen anschließend in der Springform gleichmäßig auslegen und dabei einen ca. 1 cm Rand hochziehen.

4. Als nächstes die Eier mit dem Eigelb und dem Zucker ein paar Minuten schaumig schlagen.

5. Danach das Puddingpulver, das Öl und den Topfen unterrühren.

6. Zum Schluss nun langsam die Milch unterrühren.

7. Die Masse hinterher in die Form geben und vorerst ca. 60 Minuten im untersten Drittel backen.

8. Kurz vor Ende der Backzeit die Eiweiße steifschlagen. Dabei den Zucker langsam einrieseln lassen.

9. Jetzt nur noch den Kuchen aus dem Ofen holen, den Eischnee mit etwas Abstand zum Rand darauf verteilen und anschließend weitere 10 Minuten backen. Den Kuchen danach bei Zimmertemperatur komplett auskühlen lassen.

Tipp

Wer möchte kann in die Creme von dem Tränchenkuchen noch einen Spritzer Zitrone hinzufügen.