Walnuss-Topfen-Kuchen

Bei dem Rezept vom Walnuss-Topfen-Kuchen kommen Walnuss-Fans ganz auf ihre Kosten. Der Kuchen bietet sich gerade um die Weihnachtszeit auch für Gäste an.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

Für den Teig

1 Stk.	Ei
100 g	Zucker
1 Packung	Vanillezucker
250 g	Topfen
6 EL	Öl
4 EL	Milch
250 g	Mehl (gesiebt)
1 Packung	Backpulver

Für den Belag

300 g	Walnüsse
250 g	Mehl
200 g	Butter (kalt)
150 g	Zucker

Für den Guss

100 g	Butter (geschmolzen)
3 EL	Staubzucker
200 g	Sauerrahm

Zubereitung

1. Für den **Walnuss-Topfen-Kuchen** ein Backblech (ca.37x25cm) ausfetten und den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Nun das Ei, mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig aufschlagen.

3. Dann den Topfen, das Öl und die Milch dazugeben und unterrühren.

4. Nun das Mehl und das Backpulver vermengen und unterrühren.

5. Den Teig anschließend auf dem Backblech verteilen und am besten mit bemehlten Händen ausbreiten.

6. Danach die Walnüsse in einen Gefrierbeutel oder ähnliches geben und grob zerschlagen.

7. Als nächstes die Walnuss-Brösel gleichmäßig auf dem Teig verteilen

8. Jetzt das Mehl, die Butter in Stücken und den Zucker in eine Schüssel geben.

9. Alle Zutaten nun so lange mit den Händen verkneten, bis man Streusel hat.

10. Diese hinterher gleichmäßig auf den Walnuss-Bröseln verteilen. Der Kuchen sollte nun ca. 30 Minuten im Ofen backen und anschließend ca. 15 Minuten abkühlen.

11. Derweil die Butter schmelzen und abkühlen lassen.

12. Dann den Staubzucker und den Sauerrahm unter die Butter rühren.

13. Letztendlich den Guss noch auf dem warmen Kuchen verteilen und bis zum Verzehr auskühlen lassen.

Tipp

Den Walnuss-Topfen-Kuchen kann man noch zusätzlich mit ganzen Walnusshälften dekorieren.