

# Zwetschken-Topfen-Kuchen

Der Zwetschken-Topfen-Kuchen, überzeugt mit seiner Kombination, auf ganzer Linie. Ein herbstliches Rezept das bei der ganzen Familie gut ankommt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 50 min

**Gesamtzeit:** 1,6 h



## Zutaten

### Für den Teig

|           |                               |
|-----------|-------------------------------|
| 300 g     | Mehl                          |
| 125 g     | Zucker                        |
| 1 Packung | <a href="#">Vanillezucker</a> |
| 1 TL      | Backpulver                    |
| 1 Stk.    | <a href="#">Ei</a>            |
| 0.5 TL    | Zimt                          |
| 150 g     | Butter (geschmolzene)         |

### Für die Fülle

|           |                      |
|-----------|----------------------|
| 750 g     | Zwetschken           |
| 50 g      | Zucker               |
| 1 Packung | Vanillepuddingpulver |
| 3 EL      | Wasser (kalt)        |

### Für die Topfencreme

|           |                           |
|-----------|---------------------------|
| 500 g     | <a href="#">Topfen</a>    |
| 2 Stk.    | <a href="#">Eier</a>      |
| 1 Packung | Vanillepuddingpulver      |
| 0.5 Stk.  | Zitronen (davon den Saft) |

75 g Zucker

## Zubereitung

1. Für den **Zwetschken-Topfen-Kuchen** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen, den Ring ausfetten und den Ofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Dann das Mehl, den Zucker, den Vanillezucker, das Backpulver, den Zimt und das Ei in eine Schüssel geben und mit der geschmolzenen Butter, am besten zuerst mit den Knethaken des Mixers, dann mit den Händen gut verkneten.
3. Danach  $\frac{3}{4}$  des Teiges in die Form geben, gleichmäßig verteilen, andrücken, und dabei einen kleinen Rand am Ring hochziehen. Den Boden anschließend mit einer Gabel mehrmals einstechen und bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.
4. Für die Fülle nun die Zwetschken, waschen und entsteinen. Diese dann in einen weiten Topf geben, den Zucker hinzufügen und bei geringer Hitze aufkochen lassen. (Wer eher einen Kompott möchte, sollte etwas Wasser hinzufügen und die Zwetschken länger weich-köcheln lassen).
5. In der Zwischenzeit das Vanillepuddingpulver mit dem Wasser zu einer glatten Sauce verrühren. Diese dann zu den Zwetschken geben und unter Rühren nochmals aufkochen lassen. Die Fülle anschließend zur Seite stellen und etwas abkühlen lassen.
6. Als nächstes, für die Creme, die Eier schaumig rühren. Dann den Topfen, das Vanillepuddingpulver, den Zucker und den Zitronensaft unterrühren.
7. Jetzt die Zwetschken in der Springform verteilen und die Topfen-Creme vorsichtig darüberstreichen.
8. Nu den übriggebliebenen Teig zu Streuseln zerkrümeln und auf dem Kuchen verteilen. Der Kuchen sollte nun ca. 45-50 Minuten goldbraun backen. Bis zum Anschnitt bitte vollständig auskühlen lassen.

## Tipp

Zu dem Zwetschken-Topfen-Kuchen schmeckt sehr gut ein Klecks Schlagobers. Zudem könnte man die Zwetschken mit einem Schuss Zwetschken-Schnaps aufpeppen.