Topfenkuchen (Käsekuchen)

Auch Dreh-Dich-Um-Kuchen genannt, da hier ein spannender Effekt während des Backens auftritt. Nach rund 10 bis 15 Minuten dreht sich der Teig in der Form einfach um.

Bilder













Zutaten

Menge
Zutat
Teig
150 g
Kristallzucker
2 Pkg
Vanillezucker
3
Eier
150 g
Butter
150 g
Mehl glatt
1 Pkg
Backpulver
Creme
3
Eier
150 g
Kristallzucker
150 g
Butter
500 g
Topfen mager (Speisequark)
1
Zitrone
1 Pkg

Pudding Vanille
100 g
Staubzucker

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Teig (10 Minuten)
☐
1.

150 g 150Kristallzucker in eine große Schüssel geben nun
2 Pkg 2Vanillezucker und
3 3Eier dazugeben und mit dem Mixer cremig mixen. Dann
150 g 150Butter (zimmerwarm) Stückweise unterrühren.
150 g 150Mehl glatt mit
1 Pkg 1Backpulver (gesiebt) auf einem vermengen und hinzufügen und gut verrühren. Den Teig nun in eine bemehlte und befettete 26 cm Springform geben und glatt streichen. Nun das Backrohr auf 160°C Ober und Unterhitze vorheizen.

Creme (10 Minuten)
☐
2.

3 3Eier in eine große Schüssel geben und mit
150 g 150Kristallzucker gut verrühren.
150 g 150Butter (zimmerwarm) wieder Stückweise unterrühren. Weiters
500 g 500Topfen mager (Speisequark) und den Saft
1 1Zitrone unterrühren und zuletzt noch
1 Pkg 1Pudding Vanille gut unterrühren. Nun die Creme auf den Teig in die Form geben.

Backen (1 Stunde)
☐
3.

Den Kuchen nun rund 1 Stunde bei 160°C backen. Danach den Kuchen vollständig auskühlen lassen. Nun mit einem glatten Messer den Kuchen rundum in der Springform lösen und die Form danach vorsichtig öffnen und den Kuchen auf eine Kuchenplatte geben und anschließend mit
100 g 100Staubzucker bestreuen.

Tipp

Dreh-Dich-Um-Kuchen kan man auch mit Früchten belegen.

- Kekse, Kuchen, Torten, Cremen Vorspeisen, Nachspeisen

- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Mittel

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  1 Stunde 20 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste