

Der schnellste Topfenkuchen

500 g Topfen 20% Fett
 60 g Butter, weich
 2 Eier
 100 g Zucker
 15 g Gries
 ½ Pkg. Vanillepuddingpulver
 1 Pkg. Vanillezucker
 1 TL Backpulver
 1 Bio-Zitrone, Saft und geriebene Schale
 1 Prise Salz

frische Beeren, je nach Geschmack

Für 1 Springform 20 cm Ø (9 Stück)
 Dauer: 10 min + 45 min Backzeit + 2 h Kühlzeit



Zubereitung

Die Kuchenform Ø 20 cm am Boden mit Backpapier auslegen und die Ränder mit etwas Butter bestreichen. (Für eine Springform mit Ø 26 cm die doppelte Menge der Zutaten verwenden).

Den Backofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer verrühren.

In die vorbereitete Springform füllen und für ca. 40–45 Minuten backen. Sollte der Kuchen gegen Ende der Backzeit dunkel werden, evtl. mit Backpapier oder Alufolie abdecken.

Am Besten die Topfentorte im geschlossenen, warmen Ofen abkühlen lassen. Sie wird sich während dem Abkühlen etwas senken. Mit einem scharfen Messer den Rand lösen und den Kuchen am besten vor dem Essen noch 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Besonders schön sieht der Topfenkuchen aus, wenn man ihn mit frischen Beeren serviert und Puderzucker bestäubt.