



Benötigte Zutaten

250 g	Premium Topfen
200 g	Premium Teebutter
200 g	Staubzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
	Zitronenschalen abgerieben
4	Eier
1/16 l	Premium Schlagobers
250 g	Mehl glatt
1 kg	Früchte

Saftiger Topfen Obstkuchen (Blechkuchen)

Weich und Saftig

Anleitung

Zubereitung

1. Die weiche Butter mit der halben Zuckermenge, Salz, Vanillezucker und Zitronenzesten sehr schaumig rühren.
2. Nach und nach die Dotter und den Topfen einrühren.
3. Das Mehl langsam einsieben.
4. Mit Rahm den Teig lockern.
5. Eiklar mit dem restlichen Zucker zu festem Schnee schlagen.
6. Unter die Topfenmasse heben.
7. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech 2 cm hoch aufstreichen.
8. Mit Früchten belegen.
9. Bei mittlerer Hitze (170 °C) ca. 40 Minuten backen.



Ein Rezept der:
AMA Marketing