



## Benötigte Zutaten

Teig	
30 dag	Mehl (glatt)
1/2 Pkg.	Backpulver
Prise	Salz
12 dag	<b>Premium Teebutter (kalt)</b>
14 dag	Zucker
1	Ei
1/8 l	<b>Premium Alpenmilch</b>
Topfenfülle	
14 dag	<b>Premium Teebutter</b>
14 dag	Zucker
4 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
4	Eier
50 dag	<b>Premium Topfen</b>
1/8 l	<b>Premium Sauerrahm</b>

## Topfenkuchen

Genießen Sie einen köstlichen Topfenkuchen mit unserem einfachen Rezept! Dieser Klassiker überzeugt mit einem zarten Mürbeteig und einer cremigen Topfenfüllung. Ideal für besondere Anlässe oder einfach zwischendurch.

### Anleitung

#### Zubereitung Teig

1. Mehl mit Backpulver und Salz in einer Schüssel vermengen.
2. Butter klein schneiden, mit Zucker Ei und Milch zum Mehl gebe.
3. Alles mit dem Knethaken des Mixers verrühren.
4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen gut verkneten.
5. Etwa ein Drittel des Teiges bis zur Weiterverarbeitung beiseite stellen.
6. Restlichen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck auswalken und auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen.

#### Zubereitung Fülle

7. Die zimmerwarme Butter klein schneiden, mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
8. Eidotter nach und nach unterrühren.
9. Topfen und Sauerrahm unter den Abtrieb rühren.
10. Das Eiklar zu steifen Schnee schlagen und unter die Topfenmasse heben.
11. Die Topfenfülle gleichmäßig auf den Teig verteilen.
12. Beiseite gestellten Teig ausrollen.
13. In 2 cm breite Streifen schneiden.



14. Die Topfenfülle gitterartig mit den Streifen belegen.

15. Im vorgeheizten Backrohr (200 ° C Ober- und Unterhitze) in etwa 60 Minuten backen.

16. Auskühlen lassen.

17. In Schnitten schneiden, bezuckern und genießen.

Ein Rezept von  
**Bäuerinnen**