



## Benötigte Zutaten

### Boden & Streusel

260 g Mehl

80 g Mandeln gemahlen

180 g **Premium Teebutter**

80 g Rohrzucker

1 Prise Salz

1 Eigelb

### Topfencreme

600 g **Premium Topfen 10%**

90 g Crème fraîche

70 g Rohrzucker

1 Pkg. Vanillezucker

abgeriebene Schale  
einer halben Bio-  
Zitrone

30 g Speisestärke

35 g **Premium Teebutter**

3 Eier

220 g Heidelbeeren

## Heidelbeer Topfenkuchen mit Streusel

Probieren Sie Vickys köstlichen Heidelbeer-Topfenkuchen mit Streusel von [healthdreams.at](http://healthdreams.at)! Dieser herrliche Kuchen kombiniert eine cremige Topfenfüllung mit frischen Heidelbeeren und knusprigen Streuseln. Perfekt für jeden Anlass.

### Anleitung

1. Zunächst den Backofen auf 155°C Umluft vorheizen.
2. Den Boden einer Springform (Ø 20cm- 24cm) mit Backpapier auslegen. Den Rand mit etwas Premium Butter einfetten.
3. Für den Boden Butter, Rohrzucker mit Mehl und Salz mischen und das Eigelb unterkneten bis ein gut knetbarer Streuselteig entsteht.
4. Etwa  $\frac{3}{4}$  der Teigmasse in die gefettete Form geben. Dabei den Teig sowohl für den Boden als auch für die Ränder gleichmäßig andrücken. Der Rand sollte etwa 3-4cm hoch sein.
5. Im Backofen 15min vorbacken.
6. Den Rest des Streuselteigs kaltstellen.
7. Topfen, Creme Fraiche, Rohrzucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und cremig verrühren.
8. Die Speisestärke mit etwas Topfen im Vorhinein in einer separaten Schüssel glatrühren, danach erst zur restlichen Topfenmasse hinzugeben.
9. Die Butter schmelzen und leicht bräunen lassen und unter Rühren unter die Topfencreme mischen.
10. Eier verquirlen und ebenfalls unter die Topfencreme mixen.
11. Die Hälfte der Topfencreme auf den vorgebackenen Boden einfüllen und die Hälfte der Heidelbeeren darauf verteilen.



12. Nun die restliche Topfenmasse auf den Kuchen geben.
13. Mit den restlichen Heidelbeeren abschließen.
14. Die übrig gebliebene Streuselmasse krümelig auf dem Kuchen verteilen.
15. Den Kuchen nun etwa 40-50 Minuten goldbraun backen.
16. Komplette auskühlen lassen, danach aus der Form lösen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



Ein Rezept von  
[healthydreams.at](https://www.healthydreams.at)