



## Benötigte Zutaten

Für den Boden

250 g Cracker

50 g **Granformaggi**  
(gerieben, alternativ  
Parmesan)

100 g **Premium Teebutter**  
(geschmolzen)

Für die Füllung

750 g **Premium Topfen**

200 g **Premium Frischkäse**

4 Eier (Größe L)

4 EL **Granformaggi**  
(gerieben, alternativ  
Parmesan)

Für das Topping

1 Frühlingszwiebel

100 g Cherrytomaten

300 g **Premium Frischkäse**

frische Kräuter

Salz, Pfeffer

## Pikante Topfentorte

Die pikante Topfentorte eignet sich ideal als Begleiter zur Weinjause oder zur Einladung bei Freunden und schmeckt auch noch super sommerlich leicht.

### Anleitung

1. Cracker im Mösler sehr fein zerkleinern.
2. Die Butter schmelzen und mit dem geriebenen Parmesan vermischen. Die Masse in die mit Backpapier ausgelegte Backform geben, festdrücken und 30 Minuten kühlstellen.
3. Für die Fülle Speisetopfen, Frischkäse, Eier und geriebenen Parmesan in eine Schüssel geben und gut vermischen. Wahlweise Kräuter unterheben und abschmecken.
4. Boden aus dem Kühlschrank nehmen und die Fülle darauf geben.
5. Topfenkuchen in den vorgeheizten Ofen bei 165° C Heißluft rund 60 Minuten backen. Mindestens 4 Stunden {bzw. über Nacht} ziehen lassen.
6. Vor dem Servieren den pikanten Topfenkuchen mit Frischkäse bestreichen und mit Frühlingszwiebel, Tomaten und Kräutern garnieren.



Ein Rezept von  
[cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)