



Benötigte Zutaten

250 g	Premium Teebutter (Zimmertemperatur)
200 g	Zucker
2 Pkg.	Vanillezucker
5	Eier
350 g	Studentenfutter
150 g	Weizenmehl
1 Pkg.	Backpulver
1 Prise	Salz
1 Pkg.	Premium Topfen (entspricht 250 g)
400 g	Marillen

Marillen-Topfen-Nusskuchen vom Blech

Bei Oma roch es immer schon beim Eintreten nach frisch gebackenem Kuchen – und genau dieses Gefühl weckt der Marillen-Topfen-Nusskuchen vom Blech. Saftige Marillen, cremiger Topfen und das feine Nussaroma vereinen sich zu einem Klassiker aus Österreich.

Anleitung

1. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker für mehrere Minuten cremig rühren.
2. Die Eier nach und nach unterrühren.
3. Das Studentenfutter im Blender fein zermahlen, ebenfalls zugeben und gut untermischen.
4. Mehl mit Backpulver, Salz und Zimt vermischen und nach und nach unter Rühren beimgen.
5. Zu einem glatten Teig verrühren und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.
6. Den Topfen löffelweise auf dem Teig verteilen.
7. Die Marillen waschen, halbieren, entkernen und ebenfalls auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Heißluft für rund 40 Minuten backen {Nadelprobe machen!}.

Tipp: Kann mit jeglichen Sommerfrüchten (z. B. mit Zwetschgen) zubereitet werden.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
cookingcatrin.at