



Benötigte Zutaten

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

Topfenkuchen

Einfach herrlich

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 Knethacken 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 untermischen.
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.

SalzburgMilch



Ein Rezept von
Bäuerinnen