

Benötigte Zutaten

200 g	Mehl
150 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Dotter
125 g	Premium Teebutter (kalt)
1 kg	Zwetschken
1 Prise	Zimt
100 g	Premium Schlagobers
150 g	Premium Topfen
1 Pkg.	Vanillezucker
2	Eier
2 EL	Mandelblättchen

Zwetschken-Topfen-Kuchen

Fernsehköchin Iris Köck meldet sich mit einem passenden Kuchenrezept in einem absolut großartigen Zwetschkenjahr. Sie serviert einen Zwetschkenkuchen mit Topfen: Nachbacken ist erwünscht.

Anleitung

1. Für den Boden Mehl, 50 g Zucker, Salz, Eigelb und kalte (!) Butter mit den Händen zu einem Mürbeteig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.

2. In der Zwischenzeit Zwetschken waschen, trocknen, halbieren und den Kern herauslösen.

3. 50 g Zucker und Zimt mischen.

4. Für den Guss Schlagobers, Topfen, 50 g Zucker, Vanille-Zucker und Eier kräftig mixen.

5. Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis ausrollen und in eine Springform legen, dabei den Rand ca. 2 cm hochziehen und an den Springformrand andrücken.

6. Boden mit Mandeln bestreuen. Zwetschken mit den Spitzen nach oben hineinstellen.

7. Mit Zimtzucker bestreuen, dann den Guss gleichmäßig über die Zwetschken gießen. Gebacken wird bei 180 Grad für ca. eine Stunde.

8. Den Kuchen danach auskühlen lassen und am besten noch lauwarm servieren.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten