

Benötigte Zutaten

200 g	Vollkornkekse (zuckerfrei), alternativ zuckerfreie Biscotti
150 g	Premium Teebutter
5	Eier (Größe L)
8 EL	Zucker (alternativ Zuckerersatz)
750 g	Premium Topfen
400 g	Frischkäse natur
	Mark einer Vanilleschote
1 Pkg.	Vanillepuddingpulver
200 g	frische Beeren zum Garnieren

Topfentorte mit frischen Beeren

Besonders saftig und fruchtig

Anleitung

1. Die Vollkornkekse in ein Sackerl geben, mit einem Teigroller zerkleinern bis feine Keksbrösel entstehen.

2. Die Butter in einem Topf schmelzen.

3. Die Keksbrösel mit der Butter vermengen und am Boden der mit Backpapier ausgelegten Backform (20 cm Durchmesser) festdrücken. Für ca. 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.

4. Die Eier mit dem Zuckerersatz schaumig schlagen.

5. Den Topfen mit dem Frischkäse, dem Vanillemark und dem Puddingpulver verrühren und mehrere Minuten aufschlagen.

6. Die Topfenmasse auf dem Keksboden verteilen. Im vorgeheiztem Backofen bei 175° Grad Heißluft für 50 Minuten backen.

7. Die frischen Beeren waschen, die Erdbeeren vierteln. Den fertig gebackenen Topfenkuchen auskühlen lassen und mit frischen Beeren garnieren.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at