Heidelbeer Topfenkuchen mit Streusel

Der Heidelbeer-Topfenkuchen mit Streusel kombiniert eine cremige Topfenfüllung mit frischen Heidelbeeren und knusprigen Streuseln. Das Topfenkuchen Rezept ist einfach, vielseitig und begeistert mit einem fruchtigen Heidelbeerkuchen für jeden Anlass.

Benötigte Zutaten

Boden & Streusel

260 g	Mehl
80 g	Mandeln gemahlen
180 g	Premium Teebutter
80 g	Rohrzucker
1 Prise	Salz
1	Eigelb

Topfencreme

600 g	Premium Topfen 10%
90 g	Crème fraîche
70 g	Rohrzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
	abgeriebene Schale einer halben Bio-Zitrone
30 g	Speisestärke
35 g	Premium Teebutter
3	Eier
220 g	Heidelbeeren

Anleitung

1. Zunächst den Backofen auf 155°C Umluft vorheizen.

2. Den Boden einer Springform (ø 20cm- 24cm) mit Backpapier auslegen. Den Rand mit etwas Premium Butter einfetten.

3. Für den Boden Butter, Rohrzucker mit Mehl und Salz mischen und das Eigelb unterkneten bis ein gut knetbarer Streuselteig entsteht.

4. Etwa ¾ der Teigmasse in die gefettete Form geben. Dabei den Teig sowohl für den Boden als auch für die Ränder gleichmäßig andrücken. Der Rand sollte etwa 3-4cm hoch sein.

5. Im Backofen 15min vorbacken.

6. Den Rest des Streuselteigs kaltstellen.

7. Topfen, Creme Fraiche, Rohrzucker, Vanillezucker und Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und cremig verrühren.

8. Die Speisestärke mit etwas Topfen im Vorhinein in einer separaten Schüssel glattrühren, danach erst zur restlichen Topfenmasse hinzugeben.

9. Die Butter schmelzen und leicht bräunen lassen und unter Rühren unter die Topfencreme mischen.

10. Eier verquirlen und ebenfalls unter die Topfencreme mixen.

11. Die Hälfte der Topfencreme auf den vorgebackenen Boden einfüllen und die Hälfte der Heidelbeeren darauf verteilen.

12. Nun die restliche Topfenmasse auf den Kuchen geben.

13. Mit den restlichen Heidelbeeren abschließen.

14. Die übrig gebliebene Streuselmasse krümelig auf dem Kuchen verteilen.

15. Den Kuchen nun etwa 40-50 Minuten goldbraun backen.

16. Komplett auskühlen lassen, danach aus der Form lösen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipp: Für extra Saftigkeit Heidelbeeren frisch unter die Topfencreme heben.

Ein Rezept von
healthydreams.at