



Benötigte Zutaten

250 g Topfen 20%

200 g Butter

200 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise Salz

Zitronenschalen
abgerieben

4 Eier

1/16 l Rahm

250 g Mehl glatt

1 kg Früchte

Saftiger Topfen Obstkuchen (Blechkuchen)

Weich und Saftig

Anleitung

Die weiche Butter mit der halben Zuckermenge, Salz, Vanillezucker und Zitronenzesten sehr schaumig rühren. Nach und nach die Dotter und den Topfen einrühren. Das Mehl langsam einsieben und mit Rahm den Teig lockern. Eiklar mit dem restlichen Zucker zu festem Schnee schlagen und unter die Topfenmasse heben. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech 2 cm hoch aufstreichen, mit Früchten belegen und bei mittlerer Hitze (170 °C) ca. 40 Minuten backen.



Ein Rezept der:
AMA Marketing