



## Benötigte Zutaten

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

## Topfentorte mit frischen Beeren

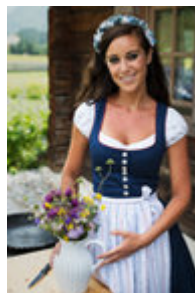
Besonders saftig und fruchtig

### Anleitung

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

Die Eier mit dem Zuckerersatz schaumig schlagen. Den Topfen mit dem Frischkäse, dem Vanillemark und dem Puddingpulver verrühren und mehrere Minuten aufschlagen. Die Topfenmasse auf dem Keksboden verteilen. Im vorgeheiztem Backofen bei 175° Grad Heißluft für 50 Minuten backen.

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



Ein Rezept von [cookingcatrin](#)