



Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

300 g Mehl
150 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
150 g Butter
2 Stk. Eier
150 g Butter
125 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
500 g Topfen
1 Pkg. Puddingpulver, Vanille
1 EL Zitronensaft

Mein persönlicher Tipp

Der Kuchen kann auch mit einem Fruchtspiegel oder anderem Obst serviert werden.:

Claudia Wallmann

LK Salzburg

Quellen:

- Salzburger Bäuerinnen: *#ich bin Regional*

Topfen-Streusel-Kuchen

Zubereitung

Teig:

- Mehl, Zucker, Vanillezucker und Butter zu einem Mürbteig verarbeiten. Den Teig für ca. 30 Minuten kühl stellen.
- Ca. 1/3 des Teiges zur Seite legen und mit dem restlichen Teig eine
- Tortenform auslegen.
-

Fülle: Für die Fülle die Eier trennen und aus dem Eiweiß Schnee schlagen. Danach Butter, Zucker, Vanillezucker, Topfen, Puddingpulver, Zitronensaft und Dotter vermengen und den Schnee unterheben. Zum Schluss noch den restlichen Teig zerbröseln und als Streusel auf den Kuchen geben. Bei 180 °C ca. 50 Minuten backen