



#### 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

## Topfen-Streusel-Kuchen



Foto: Claudia Wallmann - Nicht zur freien Verwendung

#### 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

#### Quellen:



Salzburger Bäuerinnen: *#ich bin Regional*

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen  
traditionell & saisonal

© 2024



lk Bäuerinnen  
Österreich

Eine Initiative des  
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium  
Nachhaltigkeit und  
Tourismus

LE 14-20  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer  
Landwirtschaftsfonds für  
die Entwicklung des  
ländlichen Raums:  
Hier investieren Europa in  
die ländlichen Gebiete.

