



#### Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten:

25 dag Mehl  
22 dag Staubzucker  
32 dag Butter  
9 Stk. Eier  
    Vanillezucker  
    Zitronenschalen, unbehandelt  
    Rum (38 %)  
75 dag Topfen  
6 dag Puddingpulver, Vanille  
1 Stk. Eidotter  
10 dag Kristallzucker

#### Mein persönlicher Tipp

Die Topfentorte kann mit frischen Früchten der Saison garniert werden.:

#### Gabriele Mendlig

Seminarbäuerin im Bezirk Waidhofen an der Thaya

#### Quellen:

- Landwirtschaftskammer  
Niederösterreich: *Topfen entdecken*  
– Vielfalt schmecken

## Gebackene Mürbteigtopfentorte

### Zubereitung

#### Mürbteig

- Zutaten: 25 dag Mehl, glatt; 10 dag Staubzucker; 12 dag Butter; 1 Ei
- Für den Mürbteig Mehl, Staubzucker, zimmerwarme Butter und das Ei zu einem Teig verarbeiten, mit Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank rasten lassen.
- Den Mürbteig auf einem bemehlten Nudelbrett ca. 3 mm dick ausrollen und den befetteten Tortenboden sowie den Rand damit belegen bzw. auskleiden.

#### Fülle

- Zutaten: 20 dag Butter; 12 dag Staubzucker; Vanillezucker; Schale einer Zitrone; Rum; 8 Eier; 75 dag Topfen; 6 dag Vanillepuddingpulver; 10 dag Kristallzucker
- Eiklar und Eidotter trennen. Zimmerwarme Butter mit Staubzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Rum schaumig rühren. Dotter, Topfen und Puddingpulver begeben und gut verrühren.
- Eiklar mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und unter die Topfenmasse heben.

#### Gebackene Mürbteigtopfentorte

- Die Masse in die Tortenform füllen, mit dem Eidotter bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 150 bis 160 °C ca. eineinhalb Stunden backen.
- Nach ca. 30 Minuten Backzeit die Torte unbedingt mit Alufolie abdecken, damit diese kaum Farbe bekommt.
- Erkaltet aus der Form nehmen und mit Staubzucker bestreuen.