



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



Foto: Bernhard Michal - Nicht zur freien Verwendung

Zubereitung

Mürbteig

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

Fülle

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

Gebackene Mürbteigtopfentorte

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

Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen
traditionell & saisonal



ik 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.

