

Kuchen Backen Rezepte

Altwiener Topfenkuchen

Gattung: Backen, Sonstiges, Kuchen, Österreich, Quark, Wien

Für den Teig:

35 dag Mehl
25 dag Butter
3 Eier

3/4 Pk. Backpulver
1 Vanillinzucker

Für die Füllung:

25 dag Topfen
10 dag Butter
6 dag Zucker

1 Vanillinzucker
2 Eier

Sonstiges

Fett und Mehl für die Form

Aus Mehl, Butter, Eier, Backpulver und Vanillezucker einen Mürbteig kneten und dann kaltstellen. Für die Fülle Butter, Zucker, Vanillezucker, Dotter und Topfen gut verrühren; zum Schluss zwei Klar Schnee darunter ziehen.

Eine Bratpfanne gut ausfetten und bemehlen.

Den Teig in zwei Hälften teilen und jede Hälfte in Größe der Bratpfanne auswalken. Eine Hälfte des Teiges in die Pfanne geben; die Fülle darauf streichen und dann die zweite Hälfte des Teiges darüber geben. Im vorgeheizten Backrohr bei 200° C ca. 3/4 Stunden backen. In der Form erkalten lassen.

Tipp: Dieser Kuchen schmeckt erst nach 2-3 Tagen richtig gut.