

Topfentorte



Man nehme:

für den Teig:

- 340 g Mehl
- 120 g Zucker
- 140 g Butter, oder Margarine
- 2 große Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Backpulver

für die Füllung:

- 1.000 g Topfen (Quark)
- 230 g Zucker
- 2 Pck. Puddingpulver
- 100 ml Öl
- 600 ml Milch
- 4 Eier
- geriebene Zitronenschale von 2 Zitronen

Und das ganze geht dann so:

Die Zutaten für den Teig auf die Arbeitsfläche geben und rasch einen Mürbteig herstellen. Entweder ausrollen und in eine Springform legen oder wie ich es gemacht habe, einfach den Teig gleichmäßig in der Form verteilen und bis an den Rand hochziehen. Ich habe die Springform dann in den Kühlschrank gestellt.

Anschließend habe ich die Zutaten für die Füllung in einer großen Schüssel mit einem Mixer verrührt. Achtung, sie ist ziemlich dünnflüssig! Die Füllung dann in die mit dem Teig ausgekleidete Form füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 175 Grad) gut eine Stunde backen. Der Rand wird etwas dunkler, tut dem Geschmack aber keinen Abbruch. Ihr könnt aber versuchen die Torte mit Alufolie abzudecken, damit das nicht passiert. Mich stört der dunkle Rand nicht und meine Arbeitskollegin genauso wenig.

Bitte den Kuchen erst nach dem völligen Erkalten aus der Form nehmen, da die Masse unmittelbar nach dem Herausnehmen aus dem Backofen noch zu weich ist.

Diese Topfentorte übertraf alle meine Erwartungen, die war so was von lecker - so wie man in einer Konditorei erhält, einfach ein Traum.....

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling

www.gudrunvonmoedling.at