

Topfen-Streuselkuchen

Ein schneller und einfacher Kuchen, der sowohl knusprig als auch saftig zugleich ist.

Wissenswertes

Gebacken in einem rechteckigen Kuchenblech 36 x 24 cm wird die Schnitte 3 cm hoch. 6 x 8 cm groß geschnitten erhält man 18 Stück.

Das brauchst du

Streusel

250 g glattes Mehl
120 g Staubzucker
1 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
150 g Butter oder Margarine

Topfenmasse

120 g Butter oder Margarine
120 g Staubzucker
6 Eier
Saft einer Zitrone
Abrieb einer Zitronenschale
750 g Magertopfen
80 g feinen Weizengrieß
100 g Feinkristallzucker

So wird's gemacht

Streusel

250 g Mehl vermischt mit 120 g Staubzucker, einem TL Backpulver und einem Päckchen Vanillezucker. 150 g kalte Butter oder Margarine in kleine Stücke geschnitten dazugeben und alles mit den Händen "abbröseln" (zu Streuseln verarbeiten).

Topfenmasse

120 g zimmerwarme Butter oder Margarine mit 120 g Staubzucker mindestens 5 Minuten in der Küchenmaschine cremig rühren. Nach und nach 6 Dotter gut einrühren. Geriebene Zitronenschale, Zitronensaft, 750 g Topfen und 80 g Grieß dazugeben. 6 Eiklar mit 100 g Feinkristallzucker steif schlagen, so lange, bis die Masse schön glänzt und dann unter die Topfenmasse heben.

Gut die halbe Menge der Streusel am Boden eines befetteten Kuchenbleches gleichmäßig verteilen. Die Topfenmasse darüber verstreichen und mit dem Rest der Streusel bedecken. Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 35 Minuten backen. In der Form ein paar Stunden auskühlen lassen und mit Puderzucker anrichten.

Tipp

Einen Tag durchziehen lassen und er schmeckt noch viel besser.