SAFTIGER TOPFEN-MANDEL-KUCHEN

4.1 bei 30 Bewertungen

1 h 30 min | Süßer Germteig | Heißluft | 180 Grad | 45 min

Ein Kuchen am Sonntag gehört für uns einfach dazu! Diesen Topfen-Mandel Kuchen backe ich meistens bereits am Vortag, damit er richtig durchgezogen und saftig ist. So passt er ideal zum Sonntagsfrühstück oder auch zum Nachmittagskaffee.

Zubereitung

1. Für den süßen Germteig (>Germteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/germteig-suess/)) in einer Rührschüssel die Milch mit Germ und Zucker verrühren. Dann das Mehl, Salz und die zimmerwarme Butter dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Anschließend den Teig zugedeckt ca. 20-30 Minuten rasten lassen.

2. In der Zwischenzeit für die Topfencreme aus Puddingpulver, Zucker und Milch einen Pudding laut Packungsanweisung zubereiten und etwas auskühlen lassen.

3. Die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die Dotter, den Topfen und die Kartoffelstärke zum abgekühlten Pudding geben und gut verrühren. Danach den Eischnee vorsichtig unterheben.

4. Jetzt den Germteig in der Größe des Backblechs ausrollen und die Fülle darauf verteilen. Am Schluss noch die gehobelten Mandeln darüberstreuen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen.

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

TEIG

200 g	lauwarme Milch
370 g	Weizenmehl 700
70 g	zimmerwarme Butter
15 g	frische Germ
90 g	Zucker
1 Prise	Salz

TOPFENCREME

1 Pkg.	Vanillepuddingpulver
80 g	Zucker
500 ml	Milch
750 g	Topfen
50 g	Kartoffelstärke (oder Maisstärke)
4	Eier

gehobelte Mandeln zum Bestreuen

Man kann auch eingelegte Früchte (z.B. Pfirsiche) in die Topfencreme einrühren.