

SAFTIGER TOPFEN MANDEL KUCHEN



★★★★☆ 4.4 bei 17 Bewertungen



70 min



180 Grad



Süßer
Germteig

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

Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Germteig zubereiten und den fertigen Teig zugedeckt für ca. 20 Minuten rasten lassen.
- 2 In der Zwischenzeit die Topfen Creme zubereiten. Dafür aus Puddingpulver, Zucker und Milch einen Pudding laut Packungsanweisung zubereiten und etwas auskühlen lassen.
- 3 Die Eier trennen und aus dem Eiklar einen steifen Schnee schlagen. Die Dotter, den Topfen und die Kartoffelstärke zum abgekühlten Pudding geben und gut verrühren. Danach den Eischnee unterheben.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- 4 Jetzt den Germteig ausrollen (in der Größe des Backblechs) und danach die Fülle auf dem Teig verteilen. Am Schluss noch die gehobelten Mandeln auf dem Kuchen verteilen und anschließend bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen.



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



Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

TEIG

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

TOPFENCREME

- 1 Pkg. Puddingpulver (Vanille)
- 80 g Zucker
- 0.5 l Milch
- 750 g Topfen
- 50 g Kartoffelstärke (oder alternativ Maisstärke)
- 4 Stk. Eier
- gehobelte Mandeln zum Bestreuen