

# SCHWARZBEER TOPFEN STREUSELKUCHEN

★★★★☆ 4.5 bei 39 Bewertungen



Mürbteig



1 h



Heißluft



170 Grad



30 min



## Zubereitung

- 1** Für den Mürbteig ([>Mürbteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)  
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/>))  
zuerst das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel geben,  
dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker und die  
Eier dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers oder  
Knethakens die Zutaten zu einem festen Mürbteig  
verarbeiten. Den Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank  
rasten lassen.
- 2** Zwei Drittel des Teiges direkt auf einem Backblech  
gleichmäßig ausrollen und am besten einen Backrahmen  
rund um den Teig stellen.
- 3** Das restliche Drittel zu einer Teigkugel formen und in den  
Kühlschrank geben.
- 4** Für die Fülle die Eier trennen und das Eiklar zu einem  
steifen Schnee schlagen. Die Dotter zusammen mit Topfen,  
Zucker, Sauerrahm und Puddingpulver gut vermischen. Zum  
Schluss noch den Schnee vorsichtig unterheben.
- 5** Die Topfencreme anschließend gleichmäßig auf dem  
Mürbteigboden verteilen und die Schwarzebeeren darauf  
verteilen.
- 6** Für die Streusel den restlichen Mürbteig aus dem  
Kühlschrank nehmen und mit einer groben Küchenreibe  
direkt auf den Kuchen reiben, so entstehen gleichmäßige  
Streusel.

**Tipp:** Falls du dir bei dem Reiben der Streusel schwer tust  
und der Teig zu weich ist, gib ihn in den Gefrierschrank –  
dadurch lassen sich die Streusel leichter reiben

## Zutaten

### FÜR 1 BACKBLECH

#### TEIG

400 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
200 g	kalte Butter
180 g	Zucker
3	Eier

#### FÜLLE

4	Eier
500 g	Topfen
100 g	Zucker
100 g	Sauerrahm
20 g	Vanillepuddingpulver
300 g	Schwarzebeeren (Heidelbeeren)

**7** Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 30 Minuten backen und dann abkühlen lassen.