SCHWARZBEER TOPFEN STREUSELKUCHEN

4.6 bei 49 Bewertungen

Mürbteig | 1 h | Heißluft | 170 Grad | 30 min

Zubereitung

1. Für den Mürbteig (>Mürbteig 1×1 (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 Schwarzbeeren 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	Schwarzbeeren (Heidelbeeren)

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