

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



Zwetschken-Topfen-Kuchen mit Streusel

Zutaten:

Rührteig:

100 g Butter zimmerwarm

90 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

2 Eier

125 g Mehl universal

Prise Backpulver

Topfenmasse:

250 g Topfen

1 Pkg. Vanillepuddingpulver (37 g)

150 g flüssiger Schlagobers

Saft einer halben Zitrone

20 g Zucker

1 Pkg Vanillezucker

Belag:

550 g Zwetschken

Streusel:

120 g Mehl

80 g Zucker

90 g Butter zimmerwarm

Zubereitung:

Butter mit Zucker und Vanillezucker flaumig rühren, ganze Eier zugeben und kurz weiter mixen, Mehl mit beigemengtem Backpulver unterheben, bis eine homogene Masse entsteht. In eine Tortenform (beschichtete Formen müssen nicht eingefettet

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

werden) füllen und glattstreichen. Alle Zutaten der Topfenmasse mit dem Mixer zu einer homogenen Masse verarbeiten und gleichmäßig auf den Rührteig streichen. Die Zwetschgen waschen, trocken tupfen, halbieren und mit der Hautseite nach unten auf die Topfenmasse setzen. Alle Zutaten des Streusels mit der Hand gut durcharbeiten und anschließend zerbröseln, diese auf den Zwetschgen verteilen.

Backzeit: je nach Ofen bei 160 Grad 35 Minuten Ober-/Unterhitze, bei Bedarf nochmal bei stärkerer Oberhitze nachbräunen.

Tipp: Der Kuchen schmeckt auch wunderbar mit Marillen oder Kirschen, kann fertig gebacken und ausgekühlt (auch portionsweise) tiefgekühlt werden. Sollte als Belag einmal tiefgekühltes Obst verwendet werden, dieses nicht auftauen sondern gefroren auf die Topfenmasse legen und bei Bedarf die Backzeit erhöhen.