

Gebackener Topfenkuchen



Zutaten

Für den Mürbteig

- 250 g Dinkelmehl
- 100 g Kristallzucker
- 125 g Butter
- 1 kleines Ei

Für die Topfenfüllung

- 100 g Butter
- 500 g Topfen
- 200 ml Milch
- 5 Eier
- 1 Prise Salz
- 150 g Kristallzucker
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Maizena

Zubereitung

1. Als erstes den Mürbteig zubereiten. Das Mehl mit der Butter in einer Küchenmaschine abbröseln. Den Zucker kurz unterrühren. Das Ei dazugeben und alles zu einem Teig verkneten.
2. Den Teig ca. eine halbe Stunde kühl stellen.
3. Das Backrohr auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
4. Für die Füllung die Butter in einem Topf leicht erhitzen, bis er flüssig ist. Topfen, Milch, Eigelb, Zucker, Zitronensaft, flüssige Butter und Maizena glatt rühren.
5. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Topfenmasse heben.
6. Den Mürbteig mit ein wenig Mehl etwas größer als den Springform-Boden (ca. 26cm Durchmesser) ausrollen, damit es seitlich noch einen Rand gibt. Den Mürbteig in die Form geben und am Rand leicht andrücken.
7. Nun die Topfenfüllung in die Form geben und verstreichen.
8. Den Kuchen ca. 1 1/2 Stunden backen. Nach einer halben Stunde kann der Backofen auf etwa 160° C zurückgeschaltet werden. Wenn nötig kann man den Käsekuchen mit einer Alufolie abdecken, damit er nicht zu braun wird.
9. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Viel Freude beim Nachbacken!

