

Gebackene Topfentorte mit Obststücken

Rezept für 12 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillepuddingpulver	1 Pkg.
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Butter	80 g
Rohrzucker	100 g
Sauerrahm / saure Sahne	3 Esslöffel
Rosinen / Sultaninen	2 Esslöffel
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Stk.
Backpulver	½ Pkg.
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	50 g
Dinkelmehl / gemahlener Dinkel	150 g
Früchte	Etwas / nach Bedarf
Topfen / Quark	500 g

Zubereitung:

Mürbteig aus Mehl, Backpulver, 50 g Zucker, Sauerrahm, einem Ei und Butter zubereiten, im Kühlschrank etwas rasten lassen.

In eine leicht befettete Tortenform mit hohem Rand legen und hell vorbacken. (180°C, Ober-/Unterhitze)

Für die Fülle: Schnee mit 50g Zucker schlagen, Topfen und die restlichen Zutaten (3 Eier, Maisstärke, Vanillezucker, Rosinen, Vanillepuddingpulver) verrühren und den Eischnee unterheben.

Obst auf den vorgebackenen Teig verteilen, mit Fülle bestreichen und bei 180 Grad goldgelb backen.

Fettgehalt pro Stück: 12g

TIP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1037-Gebackene-Topfentorte-mit-Obststuecken.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at