

Obstkuchen mit Topfenteig



Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	500 g
Gehobelte Mandeln / Mandelblättchen	Etwas
Früchte	Etwas
Feinkristallzucker	Etwas
Butter	Etwas
Margarine / Thea	500 g
Topfen / Quark	500 g
Zimtpulver	Etwas

Zubereitung:

500g Mehl, 500g Butter (oder für bewusste Esser: 300g Margarine) und 500g Quark zu einem Teig verarbeiten und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

den Teig ausrollen (oder wenn der Teig sehr klebrig ist mit öligen Händen auf ein gefettetes Backblech drücken), mit Früchten belegen, mit Butterflocken (nach Geschmack – können auch weggelassen werden), reichlich Zucker, Zimt und Mandelblättchen bestreuen.

Bei 180°C ca. 50-60 Minuten backen.

Tipp:

Schmeckt am besten mit einer Kugel Vanilleeis oder etwas Joghurt.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-120-Obstkuchen-mit-Topfenteig.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at