

Topfen-Früchtecocktail-Kuchen



Rezept für 8 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Dinkelmehl / gemahlener Dinkel	25 Dekagramm
Feinkristallzucker	20 Dekagramm
Butter	20 Dekagramm
Fruchtcocktail / Früchtecocktail / Dosenfrüchte	1 Dose(n) / Becher
Magertopfen / Magerquark	1 Pkg.
Jamaica Rum	Etwas / nach Bedarf
Backpulver	1 Pkg.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Schokostreusel	2 Esslöffel
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker hell cremig rühren und die Eier nach und nach unterrühren.
Die trockenen Zutaten gut vermengen.
Einen guten Schuß Rum unter die Eiermasse rühren und den abgetropften Topfen gut unterrühren.
Anschließend den abgetropften Früchtecocktail unter die Masse heben.
Zum Schluß vorsichtig das Mehl unterheben.
Nun die Masse in eine befettete bebröselte Form geben und im vorgeheizten Ofen bei 170°C für etwa 60 min. hell backen lassen.
Mit Staubzucker bestreut servieren!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1373-Topfen-Fruchtecocktail-Kuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at