

Ribisel-Topfen-Kuchen

Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	30 Dekagramm
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Butter	25 Dekagramm
Brauner Rum	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	7 Stk.
Weizenmehl (griffig)	25 Dekagramm
Feinkristallzucker	4 Dekagramm
Ribisel	50 Dekagramm
Topfen / Quark	25 Dekagramm

Zubereitung:

Butter mit 25 dag Staubzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren,
Rum, 5 Eier und Mehl einrühren,
Teig auf ein Backblech streichen,

Topfen passieren, mit 2 Dotter und 5 dag Staubzucker vermischen,
2 Eiklar mit Kristallzucker steif schlagen und unter die Topfenmasse ziehen,
diese Masse auf den Teig streichen, Ribisel darüber verteilen und bei 180°C ca. 40 min. lang backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1466-Ribisel-Topfen-Kuchen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at