

Topfenkuchen bzw. Topfenstollen



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	1 Prise(n)
Geriebene Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf
Schankrum	Etwas / nach Bedarf
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Backpulver	1 Pkg.
Gemahlene / Geriebene Mandeln	5 Dekagramm
Gehobelte Mandeln / Mandelblättchen	5 Dekagramm
Staubzucker / Puderzucker	20 Dekagramm
Butter	15 Dekagramm
Weizenmehl (glatt)	50 Dekagramm
Zitronat	4 Dekagramm
Magertopfen / Magerquark	25 Dekagramm

Zubereitung:

Das gesiebte Mehl auf einem Brett mit dem gesiebten Backpulver vermischen. Mit der Butter abbröseln, d.h. mit einer Gabel das Mehl mit der Butter gut vermengen, sodaß nur mehr sehr kleine Butterbröseln vorhanden sind. Alle anderen Zutaten gut untermischen. Der Teig kann in eine gewünschte Form gegeben werden, oder auch als Stollen gebacken werden.

Noch warm, den Kuchen mit zerlassener 5 dag Butter an der Oberfläche bestreichen und mit 5 dag gesiebten Staubzucker dick anzuckern.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1690-Topfenkuchen-bzw-Topfenstollen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at