

# Schnelle Topfentorte



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 25 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	100 g
Butter	100 g
Topfen / Quark	250 g
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Backpulver	1 Messerspitze(n)
Weizenmehl (glatt)	100 g
Schnaps	3 Esslöffel

## Zubereitung:

Zuerst die Eier trennen, Dotter, Topfen, Butter und Feinkristallzucker schaumig rühren (Mixer), dann 1 Stamerl Schnaps dazu geben.

Eiklar steif schlagen.

Anschließend Mehl, Backpulver, und steifes Eiklar unter die Masse heben.

Den fertigen Teig in eine befettete Tortenform geben und mit beliebigem Obst belegen. Im vorgeheizten Rohr bei 180°C ca. 35 min. backen.

Tipp: Sehr gut schmeckt dieser Kuchen warm mit einer Kugel Vanilleeis.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1867-Schnelle-Topfentorte.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)