

Marillen-Topfentorte



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 100 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	30 g
Eigelb / Eidotter	1 Stk.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Weizenmehl (glatt)	90 g
Butter	60 g
Magertopfen / Magerquark	500 g
Feinkristallzucker	130 g
Vanillepuddingpulver	1 Pkg.
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Vollmilch	150 ml
Marillen / Aprikosen	500 g

Zubereitung:

TEIG:

- 90 g glattes Mehl
- 30 g Staubzucker
- 1 Eidotter
- 60 g Butter
- 1 Pkg.. Vanillezucker

FÜLLE:

- 500 g Magertopfen
- 130 g Zucker
- 2 Eier
- 1 P. Vanillepuddingpulver
- 150 ml Milch

500 g Marillen

Marillen, blanchieren, enthäuten, entkernen und spalten.

Mehl, Staubzucker, Eidotter, in Spalten geschnittener kalter Butter und Vanillezucker zu einem

glatten Mürbteig verarbeiten. Zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einwickeln und im Kühlschrank 15 Minuten rasten lassen.

TOPFENMASSE:

Puddingpulver mit der Milch glatt verrühren.

Zucker und Eier schaumig schlagen.

Puddingmilch und Topfen einrühren.

Mürbteig auf Backpapier ausrollen. Mittig mit dem Backpapier in die Tortenform einlegen.

Topfenmasse auf den Mürbteig geben, mit Marillenstücken belegen und im vorgeheizten Backrohr bei 170° Umluft ca. 45 - 50 Minuten backen.

Ausgekühlt in Stücke schneiden und mit Staubzucker bestreut servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2022-Marillen-Topfentorte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at