

# Topfentorte aus der Steiermark

Rezept für 12 Portionen  
Dauer: ca. 80 Minuten

## Zutaten:

| Zutat                          | Menge        |
|--------------------------------|--------------|
| Staubzucker / Puderzucker      | 15 Dekagramm |
| Vanillezucker / Vanillinzucker | 1 Pkg.       |
| Weizenmehl (glatt)             | 10 Dekagramm |
| Zitronenschalen                | ½ Stk.       |
| Butter                         | 15 Dekagramm |
| Vollmeersalz                   | 1 Prise(n)   |
| Topfen / Quark                 | 40 Dekagramm |
| Rohe Hühnereier - groß         | 5 Stk.       |
| Weizenmehl (griffig)           | 5 Dekagramm  |

## Zubereitung:

**Mürbteig:** Mehl mit Zucker und Zitronenschale auf einer Arbeitsfläche vermengen. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden, zusammen mit dem Dotter zum Mehl geben und alle Zutaten mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und etwa 30 Minuten kalt stellen. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Butter bestreichen. Den Teig aus der Folie nehmen, auf den Springformboden legen und mit dem Nudelwalker zur Größe des Formbodens ausrollen. Den Formboden mit dem Tortenreifen zusammensetzen.

Den Mürbteig mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 180 Grad C etwa 15 Minuten backen; Tortenboden auskühlen lassen.

**Topfenfüllung:** Eier trennen. Zimmerwarme Butter den Dottern, Staub- und Vanillezucker und Prise Salz mit dem Handrührgerät etwas 6 Minuten schaumig rühren. Topfen nach und nach unterrühren. Die Eiklar zu steifem Schnee schlagen und unterheben. Masse in die Form füllen und gleichmäßig verstreichen.

**Biskuit:** Eier trennen, Eiklar zu steifem Schnee schlagen, Zucker nach und nach einschlagen und Eischnee nochmals kräftig aufschlagen. Dotter und Mehl unterheben. Die Butter schmelzen und vorsichtig unterziehen. Die Topfenfüllung gleichmäßig damit bestreichen. Im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 180 Grad C etwa 35 Minuten backen. Topfentorte in der Form auskühlen lassen; ausgekühlt aus der Form lösen.

**Hinweis:** Die Topfentorte geht während des Backens normal auf, fällt aber beim Auskühlen zusammen. Dieses Zusammenziehen bewirkt, dass sie besonders saftig ist und auch einige Tage sehr saftig bleibt.

Torte vor dem Servieren mit Zucker bestreuen. (

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2306-Topfentorte-aus-der-Steiermark.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)