

Obstkuchen mit Topfencreme



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillezucker / Vanillinzucker	2 Stk.
Backpulver	1 TL (Teelöffel)
Topfen / Quark	250 g
Obst	500 g
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Staubzucker / Puderzucker	100 g
Weizenmehl (glatt)	100 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	250 g
Feinkristallzucker	100 g

Zubereitung:

Eier trennen, Schnee schlagen, Dotter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Mehl und Backpulver unterheben, zum Schluß den steifen Schnee unterheben.
Den Teig in einer befetteten Tortenform bei 200 ° goldbraun backen.

Den Tortenboden auskühlen lassen mit Marmelade bestreichen mit Obst der Saison belegen.

Einen Topfen mit 1 Vanillezucker und 100 g Kristallzucker rühren, 1 geschlagenen Obers unterheben.

Die Topfenmasse über das Obst streichen, ev. mit Schokososs verzieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-511-Obstkuchen-mit-Topfencreme.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at