

Gebackene Topfentorte



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 80 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zitronen	1 Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Salz	1 Prise(n)
Butter	80 g
Weizenmehl (glatt)	150 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Topfen / Quark	500 g
Feinkristallzucker	150 g
Vanillepudding	2 EL (Esslöffel)

Zubereitung:

Rohr vorheizen.

Mehl und Butter verbröseln, salzen und mit 3 EL kaltem Wasser zu einem glatten Teig kneten.

Rasten lassen.

Dann den Teig 3 mm dick ausrollen und damit eine flache Tortenform auslegen.

Alle restlichen Zutaten gut verrühren (Zitrone: Saft und abgeriebene Schale), in die Tortenform einfüllen, für 15 Minuten ins heiße Rohr stellen, dann die Torte wieder herausnehmen, einfallen lassen, das Backrohr auf 170 Grad zurückstellen, die Torte wieder hineingeben und 40 Minuten goldbraun backen.

TIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-554-Gebackene-Topfentorte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at