

## Gebackene Topfentorte oder Topfenstreuselkuchen

*Tortenring mit einem  
Durchmesser von 26cm*

<b>Teig:</b>	<b>Fülle:</b>
185g Zucker	190g Butter
185g Butter	150g Staubzucker
Backpulver	7 Eidotter
Vanillezucker	1,5kg Topfen
Zitronenabrieb	Vanillezucker
375g Mehl	Zitronenabrieb
2 Eidotter	5 EL Mehl
	7 Eiklar
	150g Kristallzucker

**Weinempfehlung:**  
*Spätlese Quartett 2018,  
Weingut Feiler-Artinger, Rust*

Für den Teig alle Zutaten in der Rührmaschine verkneten und „händisch“ fertigstellen, da der Teig sehr bröselig ist. Mit der Hälfte des Teiges den Boden und die Wände des Tortenringes auslegen.

Für die Fülle Eiklar und Kristallzucker zu Schnee schlagen. Butter, Staubzucker, Eidotter, Vanillezucker und Zitronenabrieb zu einem Abtrieb verarbeiten. Den Topfen vorsichtig in die Masse rühren und den Eischnee mit Mehl unterheben. Die Masse in den ausgelegten Tortenring füllen, den übrigen Teig daraufbröseln und im Rohr bei 170°C 60–70 min backen.

Für den Topfenstreuselkuchen die zweifache Menge Teig und einfache Menge Fülle zubereiten, auf einem Backblech verteilen und nur 50 Minuten backen.