

Topfenkuchen

Von Tanja und Leonhard Große Kintrup aus Münster

Für die Streusel:

300 g Mehl
120 g Zucker
200 g Butter
1 Päckchen Vanillinzucker

Für die Füllung:

100 g Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
4 ganze Eier
2 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 kg Quark-Topfen (40%)

300 g Pflaumenmus
150 ml Schlagsahne

Zubereitung

Für den Streuselteig die Butter vorsichtig schmelzen, aber nicht kochen. Mehl, Zucker und Vanillinzucker mischen und die geschmolzene Butter langsam einfließen lassen. Unterdessen mit einem Knethaken- Aufsatz oder per Hand zu Streuseln kneten.

Die Hälfte der Streusel in eine gefettete Springform (28 cm) drücken und für 30 Minuten kalt stellen. Die restlichen Streusel ebenfalls kalt stellen.

Den Backofen auf 175 Grad (Umluft) vorheizen.

Für die Füllung wiederum Butter bei schwacher Hitze schmelzen. Zusammen mit Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver und Eiern verrühren mit dem Handmixer glatt rühren. Den Quark-Topfen vorsichtig per Hand mit einer Gabel unterrühren. Mit einem Mixer würde der Topfen zu dünnflüssig werden.

Den gekühlten Boden aus dem Kühlschrank nehmen und mit Pflaumenmus bestreichen. Dabei einen Rand von 1-2 cm frei lassen. Die Füllung draufgießen und glattstreichen.

Den Kuchen auf unterer Schiene 30 Minuten backen.

Anschließend die restlichen Streusel auf dem Kuchen verteilen und ihn 30 Minuten fertigbacken. Im ausgeschalteten Ofen bei offener Ofentür etwa 10 Minuten auskühlen lassen.

Tipp: Der Kuchen schmeckt am besten, wenn man ihn erst am nächsten Tag serviert und so lange kaltstellt.

Als Deko zum Beispiel Sahnetuffs mit Pflaumenmus auf dem Kuchen verteilen.

Viel Spaß beim Nachbacken!

Jeden zweiten Freitag präsentieren Zuschauerinnen und Zuschauer der Lokalzeit Münsterland ihre liebsten Kuchen, Torten, Plätzchen und Brote. Jeder kann mitmachen. Besondere Voraussetzungen gibt es nicht. Hauptsache, es macht Spaß, den Kuchen zu backen! Wenn Sie Interesse haben, melden Sie sich unter unserer Email-Adresse: studio.muenster@wdr.de. Bitte geben Sie auch Ihren vollen Namen, Ihre Email-Adresse und Telefonnummer an.

Die Autoren Elena Burgwedel, Marie Gerbode und Oliver Steuck besuchen die Bäckerinnen und Bäcker und stellen den Werdegang vom Rezept zum fertigen Kuchen in einem Fernsehbeitrag zusammen.