



Topfenkuchen

Zutaten für den Topfenkuchen:

4 Eier

1 Prise Salz

150 g Margarine oder Butter, zimmerwarm

150 g Zucker

1 Packung Vanillezucker

1 EL Zitronensaft

120 g Grieß

1 EL Vanillepuddingpulver

1 TL Backpulver

750 g Magertopfen

Die Eier werden getrennt und das Eiklar wird mit der Prise Salz zu Schnee geschlagen.

Den Schnee zur Seite stellen und inzwischen die Margarine schaumig rühren. Dann wird der mit dem Vanillezucker gemischte Zucker untergerührt. Nun kommen die Eigelb in die Mischung. Nach und nach den Zitronensaft, den Grieß, das Vanillepuddingpulver, das Backpulver und zuletzt den Magertopfen einrühren. Zuletzt wird per Hand der Eischnee untergehoben.

Den Kuchenteig in eine Kastenform füllen und bei 180°C Ober-Unterhitze etwa 1 Stunde backen.

Den Kuchen in der Form auskühlen zumindest lauwarm auskühlen lassen, damit er beim Rausnehmen auch nicht bricht.

