

Gebackene Topfentorte mit Dr. Oetker Topfenauflauf

ca. 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

250 g glattes Mehl
80 g gesiebter Staubzucker
½ Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
150 g weiche Butter
1 Ei (Größe M)

Topfenmasse:

1 Backmischung Dr. Oetker
Topfenauflauf
250 g Speisetopfen (20 %)
3 Dotter (Größe M)
125 ml Wasser
1 EL Zucker
3 Eiklar (Größe M)
1 EL Zucker
20 g Rosinen

Zum Bestreuen:

Staubzucker

1 Mürbteig:

Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

Zwei Drittel des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund (26 cm Ø) ausrollen und in eine leicht befettete Springform (26 cm Ø) geben. Den übrigen Teig zu einer Rolle formen und am Formrand hoch drücken.

2 Topfenmasse:

Topfenauflaufpulver mit Topfen, Dotter, Wasser und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) 1 Min. glatt rühren. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Rosinen unterrühren. Die Masse in die Springform füllen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten



Dr. Oetker Österreich

③ Zum Bestreuen:

Die Topfentorte überkühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und lauwarm servieren.

