

Topfen-Limetten-Kuchen

ca. 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Streusel:

300 g gesiebtes glattes Mehl (2 Becher)
100 g Zucker (1/4 Becher + 1 EL)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Prise Salz
125 g weiche Butter

Zum Bestreuen:

Kokosette

Topfen-Pudding-Füllung:

1 kg Speisetopfen (10 %)
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
Saft von 2 Limetten
150 g Zucker (1/2 Becher + 1 EL)
1 Prise Salz
50 g sehr weiche Butter
4 EL Milch
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
5 Dotter (Größe M)
5 Eiklar (Größe M)

Zum Vermischen:

Kokosette

1 Streusel und zum Bestreuen:

Für den Streusel alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) verkneten. 2/3 des Teiges in eine am Boden befettete Springform (26 cm Ø) geben und mit einem Löffel andrücken. Das Kokosette darüberstreuen.

2 Topfen-Pudding-Füllung:

Für die Füllung Topfen mit Zitronenschale, Limettensaft, Zucker, Salz, Butter, Milch, Puddingpulver und Dotter in eine Rührschüssel geben. Mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Eiklar steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben. Das Ganze in die Form füllen und glatt streichen.

3 Den übrigen Streusel mit etwas Kokosette vermischen und darauf verteilen.

4 Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 60 Minuten

5 Den Kuchen ca. 5 Min. in der Form abkühlen lassen. Mit einem spitzen Messer vorsichtig vom Formrand lösen.