

Topfenkuchen mit Himbeersoße

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für eine Springform von 22 oder 24 cm ø:

Für die Soße:

250 g TK-Himbeeren
80 g Zucker

Für die Topfenmasse:

100 g Rahm (Sahne)
750 g Topfen
150 g Zucker
5 ST Eier (M)
2 PAK Vanillezucker
1 Prise Salz
2 EL Zitronensaft

60 g Mehl

- Für die Form:
1 EL Öl, 70 g Mandelblättchen, 4 ST Löffelbiskuits
- Staubzucker zum Bestäuben

Herstellung:

1. Himbeeren und Zucker mischen, auftauen lassen.
2. Rahm, Topfen, Zucker, Eier, Vanillezucker, Salz, Zitronensaft in eine Schüssel geben und kurz miteinander alles mit einem Schneebesen vermengen.
3. Gesiebtetes Mehl kurz einrühren.
4. Backofen auf 130 °C vorheizen.
5. In die Springform das Öl geben, mit einem Fettpinsel verstreichen und mit den Mandelblättchen gleichmäßig ausstreuen.
6. Löffelbiskuits in kleine Stücke schneiden und auf dem Formboden verteilen. Topfenmischung in die Form geben.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 1 1/2–1 3/4 Stunden backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
8. Topfenkuchen auf ein großes Tortenteller geben, mit Staubzucker bestäuben, die gut verrührten Himbeere auf dem Kuchen verteilen.
9. Beim Portionieren des Kuchens muss die Himbeersauce fließen. . . .
. . .panta rhei.

