

# Topfentorte, gebacken zack zack

[www.fitdurchsleben.com](http://www.fitdurchsleben.com)

Zutaten für eine Springform mit 24 cm Ø = 12 Stück:

500 g	Topfen
1 ST	Zitrone, BIO
3 ST	Eier
3 EL	Vanillepuddingpulver
1 EL	Vanillezucker
140 g	Kristallzucker
125 g	Butter, flüssig

Herstellung:

1. Schalte das Backrohr auf 160 °C.
2. Gib den Topfen in eine Schüssel.
3. Wasche die Zitrone, trockne sie ab und reibe ein wenig von der Schale in den Topfen.
4. Mixe Eier, Puddingpulver, Vanillezucker und Kristallzucker miteinander, rühre die Eimasse und die flüssige Butter unter den Topfen, sodass eine glatte Masse entsteht.
5. Fülle die Masse in eine ausgebutterte Springform, backe sie ca. 35 Minuten.

Dazu Zwetschkenröster Walnusseis servieren. . .

