

Tortenform mit einem Durchmesser von 22 cm:

Teig:

180 g Topfen  
1 ST Ei, Gr. M  
40 ml Öl  
70 g Staubzucker  
1 MS Vanilleschotenmark  
Salz

190 g Mehl, glatt  
1 TL Backpulver

Es Heidelt☺

150 g Heidelbeeren (Himbeeren)  
40 g Staubzucker

Sauerrahmmasse:

900 g Sauerrahm  
170 g Staubzucker  
3 ST Eier  
60 g Maizena  
½ TL Vanilleschotenmark

Herstellung:

1. Topfen, Ei, Öl, Staubzucker, Vanilleschotenmark und Salz mit einem Schneebesen kurz miteinander vermengen.
2. Mehl und Backpulver vermengen und vorsichtig in die Topfenmasse ziehen.
3. Form mit Fett auskleiden, Teig hineingeben Form damit auskleiden... ca. 5-6 cm den Rand hochziehen.
4. Heidelbeeren mit Staubzucker vermengen und auf den Tortenboden verteilen.
5. Sauerrahm, Staubzucker, Eier, Maizena und das Vanilleschotenmark vorsichtig glattrühren.
6. Sauerrahmmasse darauf verteilen.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C ca. 50 Minuten (Zahnstocherprobe) backen.
8. Bei geöffneter Backofentür abkühlen lassen.
9. Eventuell mit Beeren ausgarnieren.

