

Gebackene Topfentorte „tirolensis“©

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 1 Tortenring mit einem Ø von 26 cm:

600	g	Topfen , vom Bauern deiner Region
400	g	Joghurt , vom Bauern deiner Region
4	ST	Hühnerei – vom freilaufenden Huhn „Tirolensis“ – muss nit unbedingt Bio sein ☺
4	EL	Stärkemehl, Mais(Maizena) o. auch aus Kartoffel
80	g	Zucker – faire Trade –
	a	bisserl Salz , Steinsalz – Himalaja oder a nit ☺
2	MS	Vanillemark – fair gehandelt
½	St	Abrieb einer halben BioZitrone

Für die Form:

Butter und Kristallzucker

Staubzucker zum Bestreuen

Herstellung:

1. Alle Zutaten in einer großen Schüssel mit einem Schneebesen zusammen rühren
2. In eine befettete und ausgezuckerte Form füllen.
3. Im vorgeheizten Rohr ca. 70 Minuten bei 170 °C backen.
4. Erkalte mit Staubzucker vollenden.

