

Tiroler Topfentorte

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für einen Tortenring mit einem Ø von 28 cm:

Der Mürbteig:

250 g Mehl, glatt
150 g Butter, weich
100 g Staubzucker
1 St. Eidotter, M
50 ml Milch

Der Belag:

50 g Butter
100 g Kristallzucker
20 g Vanillezucker
20 ml Rum

2 St. Eidotter

500 g Topfen

30 g Mehl
30 g Maisstärke

3 St. Eiweiß
1 Pr. Salz
100 g Kristallzucker

500 ml Buttermilch

Herstellung:

1. Die weiche Butter, Staubzucker, Mehl, Eidotter, Mehl und Milch rasch zu einem Teig verkneten.
2. Im Kühlschrank 20 Minuten rasten lassen.
3. Den Mürbteig auf einer bemehlten Fläche ca. 3 mm dick ausrollen.
4. Die Springform mit dem Mürbteig auslegen. Einen Rand von ca. 4 cm hochdrücken. Den Tortenboden mit einer Gabel anstupfen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C goldgelb vorbacken.



5. Für den Butterabtrieb Butter mit Kristallzucker, Vanillezucker und Rum schaumig rühren, die Eidotter einzeln einarbeiten.
6. Den Topfen kurz unter dem Butterabtrieb untermengen und das Mehl bzw. die Maisstärken einarbeiten.
7. Eiweiß mit einer Prise Salz aufschlagen und mit Kristallzucker aufschlagen.
8. Buttermilch und das aufgeschlagen Eiweiß abwechselnd unter die Topfenmasse ziehen.
9. In die Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C zirka 60 Minuten backen.
10. Nach dem Backen mit Staubzucker bestreuen.

