

SCHWARZBEER TOPFEN STREUSELKUCHEN

★★★★☆ 4.5 bei 39 Bewertungen



Mürbteig



1 h



Heißluft



170 Grad



30 min



Zubereitung

- 1 Für den Mürbteig ([>Mürbteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)
(<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/>))
zuerst das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel geben,
dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker und die
Eier dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers oder
Knethakens die Zutaten zu einem festen Mürbteig
verarbeiten. Den Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank
rasten lassen.
- 2 Zwei Drittel des Teiges direkt auf einem Backblech
gleichmäßig ausrollen und am besten einen Backrahmen
rund um den Teig stellen.
- 3 Das restliche Drittel zu einer Teigkugel formen und in den
Kühlschrank geben.
- 4 Für die Fülle die Eier trennen und das Eiklar zu einem
steifen Schnee schlagen. Die Dotter zusammen mit Topfen,
Zucker, Sauerrahm und Puddingpulver gut vermischen. Zum
Schluss noch den Schnee vorsichtig unterheben.
- 5 Die Topfencreme anschließend gleichmäßig auf dem
Mürbteigboden verteilen und die Schwarzebeeren darauf
verteilen.
- 6 Für die Streusel den restlichen Mürbteig aus dem
Kühlschrank nehmen und mit einer groben Küchenreibe
direkt auf den Kuchen reiben, so entstehen gleichmäßige
Streusel.

Tipp: Falls du dir bei dem Reiben der Streusel schwer tust
und der Teig zu weich ist, gib ihn in den Gefrierschrank –
dadurch lassen sich die Streusel leichter reiben

Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH

TEIG

400 g	Weizenmehl 700
16 g	Backpulver
200 g	kalte Butter
180 g	Zucker
3	Eier

FÜLLE

4	Eier
500 g	Topfen
100 g	Zucker
100 g	Sauerrahm
20 g	Vanillepuddingpulver
300 g	Schwarzebeeren (Heidelbeeren)

7 Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 30 Minuten backen und dann abkühlen lassen.