



Ribisel-Topfenkuchen

Zutaten für den Ribiselkuchen:

Mürbteig:

95 g Zucker
195 g Butter oder Margarine
365 g Weizenmehl
1 Ei
1 Prise Salz

Fülle:

4 Eier
250 g Topfen
300 ml Milch
1 Prise Salz
1 Pkg. Puddingpulver Vanille
90 g Zucker

250 g Ribisel

Aus dem Zucker, dem Fett, dem Mehl, Ei und der Prise Salz wird zügig ein Teig geknetet. Wenn er schön geschmeidig ist, wird er in Frischhaltefolie gewickelt und für ungefähr eine Stunde in den Kühlschrank gelegt.

In der Zwischenzeit schlägt man die Eier schaumig und rührt den Topfen unter.

200 ml Milch wird mit dem Salz aufgekocht. Mit den restlichen 100 ml rührt man das Puddingpulver gemeinsam mit dem Zucker an. Sobald die Milch kocht, die Puddingmasse mit dem Schneebesen in die Milch einrühren. Unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Der Pudding wird nun zum Abkühlen zur Seite gestellt. Sobald er kalt ist, rührt man ihn in die Topfen-Eicreme ein.

Nun werden 2/3 des Mürbteiges auf die Größe einer ausgefetteten Tartform ausgerollt. Den Rand etwa 2 fingerbreit hochziehen.

Die Masse vorsichtig eingießen und die Ribisel gleichmäßig darauf verteilen. Zuletzt nimmt man das letzte Drittel Mürbteig, zerreibt sie zu Brösel und verteilt sie auf dem Kuchen (falls es zu klebrig ist, etwas Mehl hinzufügen).

Der Kuchen wird bei 190°C etwa 45 Minuten goldbraun gebacken.

Tipp: Zum Ribisel-Topfen-Kuchen passt wunderbar eine Kugel Vanilleeis.

