

Topfen-Mohn-Zwetschkenkuchen auf Mürbteig

Zutaten für den Topfen-Mohn-Zwetschkenkuchen:



für den Mürbteig:

250 g Weizenmehl

1 Pkg. Backpulver

1 Prise Salz

75 g Zucker

130 g Butter

für die Topfen-Mohnmasse:

500 g Topfen

2 Eier

1 Prise Salz

150 g Zucker

½ Pkg. Vanillepuddingpulver

75 g Mohn, gemahlen

350-400 g Zwetschken

für die Streusel:

100 g Weizenmehl

50 g Zucker

70 g Butter

Für den Mürbteig wird das Mehl mit dem Backpulver, der Prise Salz und dem Zuckervermengt. Dann wird die kalte in kleine Stücke geschnittene Butter zügig in den Teig eingeknetet, bis er geschmeidig ist. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit wird die Füllung zubereitet. Dazu verrührt man mit dem Handmixer den Topfen mit den Eiern, der Prise Salz, dem Zucker und dem Vanillepuddingpulver zu einer glatten Masse.

250 g der Masse abwiegen und in diese Menge 75 g Mohn einrühren.

Für die Streusel wird das Mehl mit dem Zucker und dem Butter mit den Händen oder Knethaken bröselig vermischt. Nicht zu lange rühren – es soll ja kein Teig werden.

Nun wird eine eingefettet Kuchenform mit dem Mürbteig ausgelegt. Den Teig an den Rändern etwa 3 cm hoch ziehen. Auf dem Mürbteig wird die Mohncreme verteilt und im nächsten Schritt die Topfencreme darüber gestrichen. Die Zwetschken werden halbiert und entkernt. Diese kreisförmig auf der Creme verteilen. Zuletzt bedeckt man den Kuchen mit den Bröseln.

Bei 180°C Ober-Unterhitze etwa 50-60 Minuten hellbraun backen.

Vor dem Anschneiden vollständig auskühlen lassen.

Tipp: Wenn man keine Zwetschken mag, kann man diese durch Kirschen ersetzen, oder das Obst ganz weglassen.

