

Bio-Topfen-Streusel-Kuchen - Joglbauers Lieblingsgericht

lang - gut machbar

Zutaten

- 320 g Dinkelmehl
- 190 g Zucker
- 1 Stück Eidotter
- 4 EL Zitronensaft
- 160 g Butter
- 1/2 Packung Backpulver
- Vanillezucker
- 320 g Kristallzucker
- 160 g Butter, weich
- 6 Stück Eier
- 1 EL Grieß
- Schale Bio-Zitrone
- 1 kg Magertopfen



Zubereitung

- Für die Streusel Mehl, Zucker, Eigelb, Zitronensaft, kleingeschnittene Butter, Backpulver und Vanillezucker in eine Schüssel füllen und mit den Fingerspitzen zu Streuseln verarbeiten.
- Ein Blech gut fetten und bemehlen und die Hälfte der Streusel einfüllen und etwas festdrücken.
- Für die Füllung die weiche Butter schaumig rühren, Kristallzucker, Grieß, Zitronenschale und Eigelb zufügen. Alles gut verrühren. Den Topfen untermischen. Eiweiß steif schlagen und unter die Topfenmasse heben. Über die Streusel aufs Blech geben und glattstreichen. Mit den restlichen Streuseln bestreuen.
- Im vorgeheizten Ofen bei ca. 170 °C etwa ¾ Std. backen.