



## Topfenkuchen mit Brombeeren

### Zutaten Boden:

200g Butter  
 150g Staubzucker  
 1 EL Vanillezucker  
 3 Eidotter  
 320g Mehl glatt  
 3 KL Backpulver  
 3 Eiklar 1/8l  
 150g Kristallzucker  
 250g frische Brombeeren

### Zutaten Fülle:

4 Eiklar  
 150g Kristallzucker  
 500g Topfen 10%  
 1 EL Vanillezucker  
 4 Eidotter  
 1/8l Milch  
 Öl  
 1 Pkg. Vanille Puddingpulver

### Zubereitung:

Für den Teig Eiklar mit dem Kristallzucker gemeinsam steif schlagen. Dann den Abtrieb bereiten: Butter flaumig rühren, Staubzucker und Eidotter zugeben und sehr schaumig schlagen. Eischnee und das mit Backpulver vermengte Mehl vorsichtig unterheben. Auf ein befettetes und bemehltes Blech streichen. Für die Fülle Eiklar mit Kristallzucker zu Schnee schlagen. Topfen kurz schaumig rühren, Eidotter, Milch, Öl, Vanillezucker und Puddingpulver dazugeben und zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben. Bei 160 Grad den Boden 20 Minuten backen. Dann Topfencreme aufstreichen und weitere 20 Minuten fertig backen.

*Gutes Gelingen wünscht Ihnen Pâtissier Christoph Jungwirth!*