

# Gebackene Topfentorte

## Vorbereitung

Backrohr vorheizen (170°C; Ober- und Unterhitze)

## Mürbteig

Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte, Hinweise
250 g Mehl ½ Pkg. Backpulver 125 g Butter 1 Ei 125 g Staubzucker abgerieb. Zitronenschale 1 Pkg Vanillezucker	abbröseln und gut durchkneten	auf der Arbeitsfläche
	zugedeckt rasten lassen	im Kühlschrank
	ausrollen	
	Tortenform auslegen	
	10 min Vorbacken	

## Topfenmasse

Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte, Hinweise
100 g Butter	schaumig schlagen	Küchenmixer
5 Dotter 100 g Staubzucker 1 Pkg. Vanillepudding	zugeben	
125 g Sauerrahm 500 g Topfen Saft einer ½ Zitrone Vanillezucker	zugeben und gut verrühren	
5 Eiklar 100 g Zucker	zu steifem Schnee schlagen	
100 g Mehl	Schnee und Mehl vorsichtig unter die Topfenmasse heben	
	in die vorgebackene Tortenform geben	
	50 min backen	170°C; Ober- und Unterhitze

## Variation:



Nur die Topfenmasse (ohne Mürbteig) in einer feuerfesten Form backen!