

Käse - Kuchen (Topfentorte)

Kategorien: Käse, Kuchen

Zutaten für: 1 Rezept

125	Butter
1/4	Staubzucker
1	Vanillezucker
4	Eier
1	Vanillepudding
2	Griess
1/2	Backpulver
	Saft und Schale einer Ungespritzten Zitrone
1	Topfen
	Ev. Rosinen

Anleitung:

Die Butter, den Staubzucker, den Vanillezucker und die 4 Eier mischen und schaumig rühren. Die restlichen Zutaten zugeben. Gut verrühren. Bei Wunsch Rosinen zugeben. Bei 180°C eine Stunde backen. Wird die Torte dunkel, entweder abdecken oder die Temperatur zurückschalten.

Zubereitung: 20 Minuten;

Backzeit: bei Heissluft: bei 160°C ca.1 Stunde