

Topfen - Torte (Käsekuchen)

Kategorien: Käse, Kuchen, Land, Österreich

Zutaten für: 1 Rezept

125	Gramm	Butter
1/4	kg	Staubzucker
1	Pack.	Vanillezucker
4		Eier
1	Pack.	Vanillepudding
2	Essl.	Griess
1/2	Pack.	Backpulver
		Saft und Schale einer Ungespritzten Zitrone
1	kg	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 180GradC eine Stunde backen. Wird die Torte dunkel, entweder abdecken oder die Temperatur zurueckschalten.

Zubereitung: 20 Minuten Backzeit: bei Heissluft: bei 160GradC eine Stunde