



## **Topfenkuchen**

### Teig:

140 g Butter  
140 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier  
300 g Mehl  
2 Tl Backpulver

### Creme:

200 g Zucker  
2 Eier  
4 Eigelb  
Zitronensaft  
750 ml Milch  
2 Pkg Vanille Pudding  
750 g Topfen  
350 ml Öl

### Eischnee:

4 Eiklar  
4 El Zucker

Butter mit Zucker schaumig rühren, danach die Eier hinzugeben und unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und nach und nach der Masse hinzufügen.

Für die Creme, Zucker, Eier, Eigelb, Zitronensaft, Milch, Vanillepuddingpulver und Öl in einen Topf geben und miteinander vermischen, bis eine homogene Masse entsteht.

Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen, den Teig und die Creme auf das Backblech streichen. Den Teig mit der Creme ca. 30 min backen lassen.

Für den Eischnee 4 Eiklar mit Zucker zu einer festen schaumigen Masse schlagen.

Den Kuchen kurz abkühlen lassen, den Eischnee gleichmäßig darauf verteilen. Zum Schluss noch kurz ins Rohr, bis der Schnee sich goldbraun verfärbt.