

Kochen mit Elfriede

Eine Produktion von



Topfengugelhupf

Zutaten:

250 g Topfen, 200 g zimmerwarme Butter, 200 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 5 große Eier, 250 g Mehl, 1 Pkg. Backpulver, 1 Pkg. Vanillepuddingpulver, Saft und Schale von ½ Zitrone, 50 g gehackte Schokolade oder Schokodrops

Zubereitung:

Eier trennen. Eiklar mit 2 EL Zucker zu einem festen Schnee schlagen. Butter mit Vanillezucker und dem restlichen Zucker schaumig rühren. Dotter nach und nach dazugeben. Topfen löffelweise unter den Butterabtrieb rühren.

Mehl mit Backpulver und Vanillepuddingpulver versieben. Schokolade und Zitronenschale mit Mehl und Schnee unter den Rührteig heben.

Den Teig in eine befettete und mit Mehl ausgestreute Form füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 50 Minuten backen.

Den fertigen Kuchen auskühlen lassen, auf Teller stürzen und mit Staubzucker bestreuen.

Tipp: Statt Schokolade in wenig Rum eingeweichte Rosinen unter den Teig mischen.

