Topfenkuchen polnischer Art (nach Muttern und Frau (Kaffeetschku) Wanda)

Kategorien:	Aufläufe, Backen, Blechkuchen, Buffets, Desserts, figürliches Backen, Kuchen, Modekuchen, Überbacken
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

75 dag Topfen
5 Eier
20 dag Zucker
20 dag Butter
20 ml Schlagobers
1 Packung Vanillezucker
2 Packungen Vanillepudding

Zubereitung

Zuerst den Schnee schlagen.
Dann Eier, Butter, Zucker, Vanillezucker und Topfen vermischen.
Den Schlagobers und den Vanillepudding unterrühren.
Zum Schluß den Schnee durchziehen.

Bei 180° Heißluft etwa 60 Minnuten lang backen.