Überbackene Topfentorte

Kategorien: Desserts, Torten, Überbacken
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

60 g Butter
100 g Zucker
1 Ei
300 g glattes Mehl
1/2 Packerl Backpulver
170 ml Milch (0,5% Fett)
250 g Magertopfen
2 Eier
Zimt
Zitronenaroma
Süßstoff

Zubereitung

Butter, Zucker und das eine Ei verrühren.
Mehl mit Backpulver vermischen.
Abwechselnd das Mehl-Backpulver-Gemisch mit der Milch zum Teig rühren.
Alles gut vermischen.
Den Teig in eine mit Backpapier, oder ausgefettete und gebröselte Springform füllen.
Topfen, die 2 Eier, Zimt, Zitronenaroma und Süßstoff gut miteinander verrühren und auf den Teig striechen.
Im Rohr bei Heißluft 150°C goldgelb herausbacken.