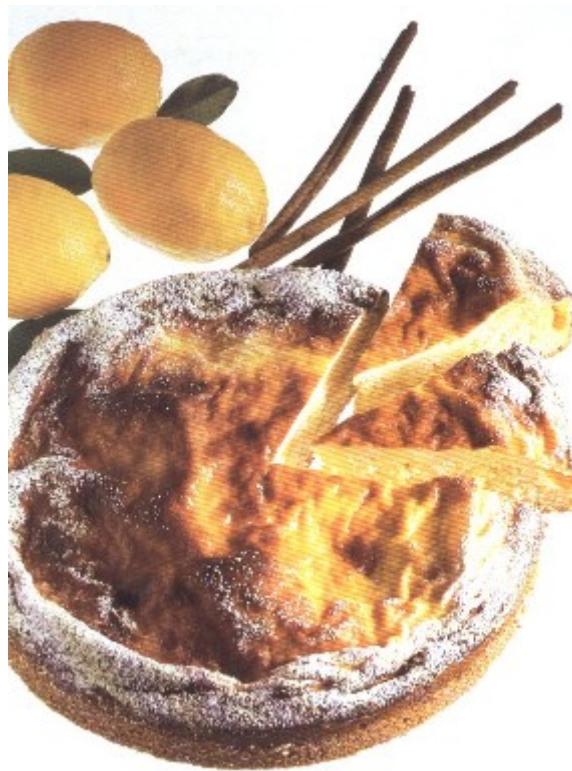


Überbackene Topfentorte

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 strudeln.

Im Rohr bei Heißluft 150°C goldgelb herausbacken.