

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 Minuten lang backen.