# 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.