

Muttertagskuchen

Zutaten:

1 kg Magertopfen
3 Eier
4 EL Weizengrieß
1 Päckchen Puddingpulver Vanille
100 g Fruchtzucker
1 Zitrone (Saft und geriebene Schale „Zesten“)
ca. 250 g Pfirsiche oder Kirschen entkernt



Zubereitung:

Eier mit Fruchtzucker über Dampf warm aufschlagen, vom Topf nehmen und wieder kalt rühren. Topfen, Grieß, und Puddingpulver unter die Masse heben. Zitronenzesten und Zitronensaft unter die Topfenmasse geben. Pfirsiche (Kirschen) in mundgerechte Stücke schneiden und untermengen.

Eine Springform mit Backpapier auslegen und die Topfenmasse einfüllen. Glattstreichen und bei 180 ° C im vorgeheizten Backofen 50-60 Minuten backen. Lassen Sie den Kuchen am besten in der Form auskühlen, bevor Sie ihn aus der Form lösen und portionieren.

Tipp: Wer mag, gibt einen Schuss Pfirsichlikör oder bei Kirschen Kirschwasser in die Topfenmasse.