

Topfenkuchen mit Blutorange

Für eine Springform mit 26 cm Durchmesser

Teig:

70 g Butter
70 g Birkenzucker
1 Ei
150 g Dinkelmehl
1 MS Backpulver

Fülle:

70 g Butter
200 g Birkenzucker (Xylit)
1 Pkg Vanillezucker
2 Eier
1 Pkg Vanillepudding
500 g Topfen (oder Frischkäse)
500 ml Milch
4 mittelgroße Blutorange



Von zwei Blutorange die Schale, inklusive der inneren weißen Schicht, abschälen. Dann die Filets von den Zwischenhäuten befreien.

Für den Teig zimmerwarme Butter und Birkenzucker schaumig rühren, das Ei dazugeben und weiterrühren, dann Mehl und Backpulver unterheben.

In die Tortenform drücken und dabei den Rand ein wenig hochziehen.

Für die Fülle Butter, Birken- und Vanillezucker sowie die Eier gut verrühren. Dann Topfen, Milch und das Puddingpulver dazugeben und alles vermengen. (Die Masse ist sehr flüssig, aber keine Sorge, nach dem Backen und Rasten wird sie schnittfest).

Ein Drittel der Topfenmasse auf den Teig in der Tortenform streichen, dann die Orangenseiten gleichmäßig darauf verteilen und anschließend die restliche Fülle eingießen.

Bei 160 Grad (Ober-/Unterhitze) ca. 50 Minuten backen.

Die anderen beiden Blutorange ebenfalls inklusive der weißen Schicht schälen und in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

In einer Pfanne etwas Zucker karamellisieren und die Scheiben sanft anbraten.

Sobald der Kuchen halbwegs abgekühlt ist mit den Orangenseiten dekorieren.

Der Kuchen muss mindestens drei Stunden rasten, bevor er angeschnitten und vernascht werden kann.

Vor dem Servieren den Kuchen mit gemahlenem Birkenzucker bestreuen.