



Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

GEBACKENE TOPFENTORTE MIT BIRNEN

Zutaten für Mürbteig:

250 g kalte Butter
330 g Mehl
2 Dotter + 2 EL kaltes Wasser
2 Löffel Staubzucker
1 Prise Salz

Zubereitung:

Mehl, Staubzucker und Salz auf der Arbeitsplatte häufen, Butter in kleinen Stücken dazugeben und verbröseln. Danach mit den restlichen Zutaten rasch zu einem Teig verkneten, den man kühl rasten lässt.

Zutaten und Zubereitung für die Fülle:

75 dag Topfen, 3 Eier, Vanillezucker, Zitronenschale und 20 dag Staubzucker verrühren. Danach 1 Kaffeetasse Öl langsam einrühren, 6 dag Puddingpulver, etwas Rum und ½ l Milch versprudeln und einrühren. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen. Den Tortenboden mit Kompottbirnen belegen und dann die Masse darauf geben. Die Torte langsam bei 160° - 170° C backen.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam!**