

ZUTATEN MÜRBETEIG:

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

ZUTATEN FÜLLE:

- 75 g Topfen
- 3 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- Zitronenschale einer
halben Zitrone
- 1 Kaffeetasse Öl
- 6 g Puddingpulver
- 1 Schuss Rum
- 1/2 l Milch
- Kompottbirnen



DAUER:
ca. 60 Minuten



PORTIONEN:
Springform Ø 26 cm



SCHWIERIGKEIT:
leicht

Gebackene Topfentorte mit Birnen

ZUBEREITUNG MÜRBETEIG:

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.

ZUBEREITUNG FÜLLE:

75 g Topfen, 3 Eier, 1 Pck. Vanillezucker, Abrieb einer halben Zitronenschale und 20 g Staubzucker verrühren.

Danach 1 Kaffeetasse Öl langsam einrühren, 6 g Puddingpulver, 1 Schuss Rum und 1/2 l Milch versprudeln und einrühren.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen. Den Tortenboden mit Kompottbirnen belegen und dann die Fülle darüber gießen.

Die Torte langsam bei 160° - 170° Umluft backen.



Gutes Gelingen und guten Appetit
wünscht das Neubergerhof-Küchenteam