

# ZUPFKUCHEN

Für den Mürbeteig:

375 g Dinkelmehl

2 TL Backpulver

35 g Kakao

1 Prise Salz

150 g Zucker

1 Ei

200 g kalte Butter

Für die Topfenmasse:

150 g Butter oder 100 g Kokosöl

3 Eier

500 g (Mager) Topfen

90 bis 120 g Zucker

40 g Maisstärke

Mark einer Vanillestange

1 TL abgeriebene Zitronenschale

1. Für den Mürbeteig Mehl, Backpulver, Kakao + Salz in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Ei + Zucker hineingeben. Die Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alle Zutaten rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen + eine halbe Stunde kühl stellen.

2. Für die Topfenmasse die Butter oder das Kokosöl schmelzen + abkühlen lassen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Topfen, 70 g Zucker, Maisstärke, dem ausgekratzten Mark einer Vanilleschote + der Zitronenschale verrühren. Lauwarme Butter oder Kokosöl unterrühren. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker zu dickcremigen Eischnee schlagen + behutsam unterheben.

3. Den Backofen auf 180 ° (Umluft 160 °) vorheizen. Die Springform (26 oder 28 cm Durchmesser) einfetten. Zwei Drittel des Mürbteiges auf wenig Mehl ausrollen + in die Form legen, dabei einen Rand hochziehen. Die Topfenmasse einfüllen. Den restlichen Teig mit den Händen klein zupfen + auf der Topfenmasse verteilen.

4. Den Kuchen im Ofen (unten) circa 45 bis 50 Minuten backen, bis er goldgelb ist. Herausnehmen + circa eine halbe Stunden in der Form auskühlen lassen, oder über Nacht. Dann den Kuchen aus der Form lösen + auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

