

# Topfen-Zwetschken Kuchen mit Mandelstreuseln

**Zutaten** für ein Blech mit hohem Rand (43 x 30 cm)

*für den Mürbteig-Boden:*

200 g Butter  
320 g Mehl  
130 g Wiener Feinkristallzucker  
1 Ei  
1 Prise Salz  
1/2 TL Zimt

*für die Topfen-Masse:*

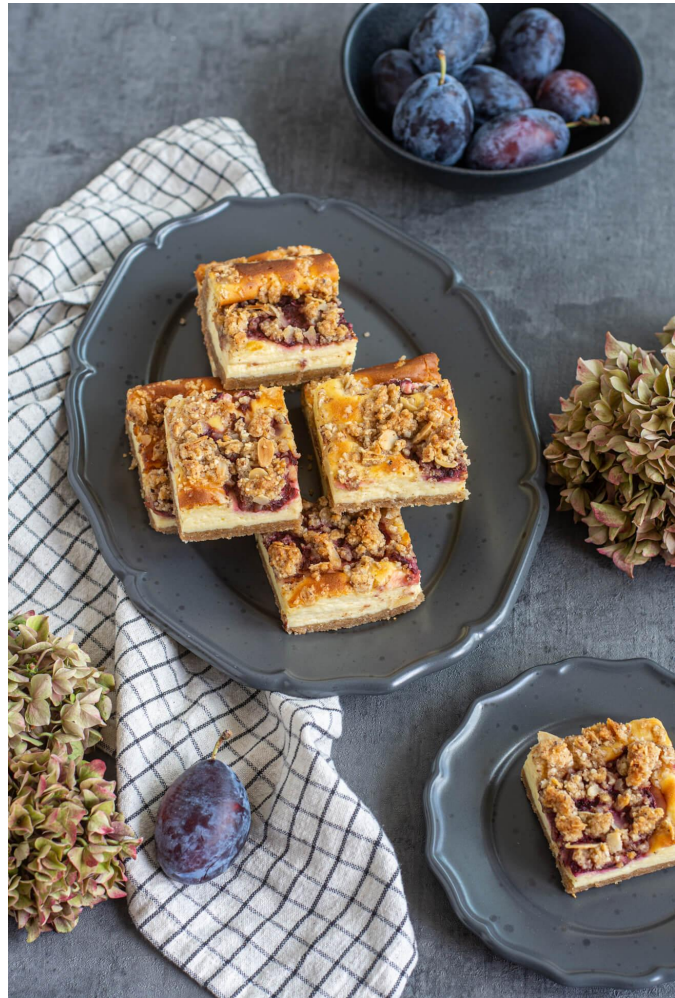
4 Eier  
120 g weiche Butter  
250 g Wiener Backzucker  
1 Pkg. Vanillepuddingpulver  
1 Pkg. Backpulver  
250 g Sauerrahm  
300 g Doppelrahm-Frischkäse  
500 g Magertopfen

*für den Zwetschken-Swirl:*

300 g Zwetschken, 2 EL Rum, 1/2 TL Zimt

*für die Mandel-Streuseln:*

30 g Butter  
30 g Mandelblättchen  
60 g Mandeln gerieben  
3 EL Mehl  
60 g Wiener Backzucker



## Zubereitung

Den Ofen auf 170 °C Heißluft vorheizen.

Für den Mürbteig-Boden alle Zutaten mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Den Mürbteig in der Größe des Backblechs ausrollen, auf dem Boden verteilen und mit den Fingern etwas auf den Rand hochziehen. Mit einer Gabel öfters einstechen. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen.

Die weiche Butter mit dem Backzucker schaumig schlagen. Eier nach und nach unter die Buttermischung rühren. Vanillepuddingpulver, Backpulver, Sauerrahm, Frischkäse und Topfen dazugeben und gut verrühren.

Die Zwetschken waschen, entsteinen und mit Rum und Zimt fein pürieren.

Die Topfen-Masse auf den abgekühlten Boden verstreichen, anschließend die pürierten Zwetschken in kleinen Klecksen auf den die Topfenmasse geben. Für die Streuseln alle Zutaten mit der Hand oder der Küchenmaschine vermischen, so dass Streuseln entstehen und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen nun auf die mittlere Schiene des Backofens stellen und für 50 Minuten backen. Ofen ausschalten, die Tür öffnen und so den Kuchen abkühlen lassen.