

Ribisel Topfen Torte

Hallo!
Wir sind wieder zurück! Es war den ganzen Juli Stille am Blog. Aber was soll ich sagen! Die Ferien haben begonnen und es sind schon 14 Tage und wir genießen ganz einfach die Zeit und muss doch auch mal sein oder?
Aber jetzt starten wir wieder durch und beginnen gleich mit einem leckeren Obstkuchen. Einer Ribisel Topfen Torte. Ribisel sind rote Johannisbeeren für alle, denen der Begriff Ribisel nichts sagt. Diese Saure der Ribisel gepaart mit einem süßen Kuchenteig – perfekt!



Ribisel Topfen Torte

Zutaten:

Teig:

130 g Butter
130 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
2 Eier
200 g Mehl
2 TL Backpulver

Belag:

300 g Topfen
90 g Staubzucker
2 Eier
150 g Ribisel

Streusel:

150 g Mehl
80 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
100 g Butter

Für den Teig die Butter schaumig rühren. Nach und nach die Eier, Zucker und Vanillezucker zugeben und gut unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unterheben. Eine Tortenform mit Butter bestreichen und Mehl ausstauben. Den Teig darin verteilen. Für den Belag alle Zutaten in eine Schüssel geben und am besten mit den Händen kneten. Mit den Knethaken des Mixers zu verarbeiten. Kühlen stellen. Für den Streusel alle Zutaten in eine Schüssel geben und am besten mit den Händen kneten. Mit den Knethaken des Mixers zu verarbeiten. Kühlen stellen. Die Eier trennen. Topfen und Staubzucker zum Greifig rühren. Die Eier trennen. Topfenmasse rühren. Ribisel ganz leicht unterheben. Die Topfenmasse rühren. Ribisel ganz leicht unterheben. Die Streuselmasse auf dem Teig verteilen und bei 180 °C zirka 45-50 Minuten backen.





Momentan heißt es im Garten ernten, ernten und nochmals ernten. In der ersten Ernte kommen die ersten Tomaten, die man auch noch im Winter verwenden kann. Das Rezept, das ich für euch habe, ist ein einfacher Apfelkuchen. Das Rezept ist natürlich auch für die Apfelzeit geeignet. Und natürlich haben wir die Apfel auch pur gegessen.





So, genug geplaudert! Wir gehen jetzt mal in den Garten ...