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, wir waren im Urlaub und wir genießen ganz einfach die Zeit und die schönen Tage.
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 Johanisbeeren für alle, denen der Begriff Ribisel nichts sagt.
Ribisel sind prima für einen Kuchen. Dieses 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 die Streusel alle Zutaten in eine Schüssel geben und am besten mit den Händen oder mit dem Knethaken des Mixers zu Streusel verarbeiten. Kühl stellen.

Für den Belag den Topfen cremig rühren. Die Eier trennen. Eigelb und Staubzucker zum Topfen geben und gut unterrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Topfenmasse heben. Ribisel ganz leicht unterheben. Die Topfen-Ribisel-Masse auf dem Teig verteilen.

Streusel darauf verteilen und bei 180 °C zirka 45-50 Minuten backen.





Momentan heißt es im Garten ernten, ernten und nochmals ernten. Einfach toll! Unser kleiner Klaräpfelbaum hat uns auch dieses Jahr wieder reiche Ernte beschert und ich habe schon Apfelmus für den Wintervorrat gemacht und eingefroren, Apfelkuchen gebacken – das Rezept dafür kommt in nächster Zeit auch auf den Blog – und natürlich haben wir die Äpfel auch pur genossen.



Die Kinder sind momentan meine größten Helfer in der Küche. Da Ferien sind, sind sie immer beim Kochen und Backen dabei. Da wird geschält, geschnippelt und gerührt. Sie haben wahnsinnig viel Spaß dabei und ich finde es toll, dass sie mit solcher Begeisterung dabei sind (auch wenn alles doppelt so lange dauert).

Wir sehen aber natürlich nicht nur in der Küche! Bei schönem Wetter geht es ins Schwimmbad oder wir planschen im Garten. Ausflüge werden unternommen und ganz einfach die Zeit genossen.

Was habt Ihr so in den Ferien auf dem Programm? Momentan wissen die Kids noch was sie tun sollen, aber ich weiß genau, Ferien sind halt eine lange Zeit. Da darf sich Mama doch immer irgendwelche Beschäftigungen einfallen lassen. Habt Ihr Tipps?



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