

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 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, kühl stellen. Knethaken des Mixers zu verwenden. Belag oben auf dem Topfen rühren. Die Eier trennen. Topfen mit Staubzucker zum Greifig geben und unterrühren. Topfenmasse erhitzen bis sie 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. Inzwischen ist die Gartenernte schon fast über den Haufen gewachsen und es ist eine Freude, die erntefrischen Gemüse- und Obstsorten zu genießen. – das Rezept dazu findet ihr in der nächsten Ausgabe der Zeitschrift „Das Leben im Garten“ – und natürlich haben wir die Apfelernte auch für euch vorbereitet. – das Rezept dazu findet ihr in der nächsten Ausgabe der Zeitschrift „Das Leben im Garten“





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