



TRÄNENKUCHEN

Zutaten für

24 cm Durchmesser Tortenform

Zubereitung 30 Min. / Backzeit 90 Min. / Kühlzeit 5 Std.

Boden:

300 g Mehl
140 g Butter
70 g Puderzucker
1 Ei
½ TL Backpulver
1 Prise Salz
1 TL Vanilleextrakt
50 g gehobelte Mandeln

Füllung:

250 g Topfen
250 g Mascarpone
150 g Puderzucker
90 g Stärke
3 Eigelb
1 TL Vanilleextrakt
Abrieb von 1 unbehandelten
Zitrone
250 ml Milch
50 ml Sonnenblumenöl

Baiser:

3 Eiweiß
1 Prise Salz
150 g Zucker

Mehr Backrezepte finden Sie unter interspar.at/backen

Boden:

Alle Zutaten gemeinsam zu einem Mürbeteig verkneten. Für etwa 30 Minuten abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Den Teig anschließend erneut durchkneten, die Backform mit den Mandeln belegen, den Rand und den Boden des Backringes damit bedecken.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C O/U etwa 15 Minuten vorbacken.

Füllung:

Topfen mit dem Puderzucker verrühren und die Eigelbe hinzufügen. Die Stärke, das Vanilleextrakt, den Zitronenschalenabrieb und anschließend vorsichtig die Milch und das Öl einrühren. Die flüssige Füllung nun in den Teig einfüllen und den Kuchen für weitere 40 Minuten backen.

Baiser:

Das Eiweiß mit dem Salz steifschlagen. Den Zucker langsam hinzufügen und etwa 5 Minuteniterrühren, bis sich der Zucker etwas auflöst.

Das Baiser nach der Backzeit auf den heißen Kuchen streichen. Die Backofentemperatur auf 140°C O/U zurückstellen und den Kuchen weitere 35 Minuten backen.

Am besten über Nacht abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen entstehen kleine goldene Tropfen auf der Torte, woher auch der Name „Goldtröpfchentorte“ oder „Tränenkuchen“ stammt.