

# Zwetschken-Topfenkuchen



**200 g Mehl**  
**150 g Zucker**  
**1 Prise Salz**  
**1 Dotter**  
**125 g kalte Butter**  
**1 kg Zwetschken**  
**1 Prise Zimt**  
**100 g Schlagobers**  
**150 g Topfen**  
**1 EL oder 1 Pkg. Vanille-Zucker**  
**2 Eier**  
**2 EL Mandelblättchen**

Für den Boden Mehl, 50 g Zucker, Salz, Eigelb und kalte (!) Butter mit den Händen zu einem Mürbeteig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt

stellen. In der Zwischenzeit Zwetschken waschen, trocknen, halbieren und den Kern herauslösen. 50 g Zucker und Zimt mischen. Für den Guss

Schlagobers, Topfen, 50 g Zucker, Vanille-Zucker und Eier kräftig mixen.

Den Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis ausrollen und in eine Springform legen, dabei den Rand ca. 2 cm hochziehen und an den Springformrand andrücken.

Boden mit Mandeln bestreuen. Zwetschken hineinstellen (mit den Spitzen nach oben). Mit Zimtzucker bestreuen, dann den Guss gleichmäßig über die Zwetschken verteilen.

Gebacken wird bei 180 °C für ca. 1 Stunde. Den Kuchen am besten lauwarm servieren.