

Essenzielle Holunder-Topfen-Torte

Zutaten für 10 Stück

400 g abgerebelte Holunderbeeren
3 EL Wasser
20 g Zucker
50 g Butter
2 Eier
500 g Topfen
80 g Zucker
½ Pkg Backpulver
50 g Grieß



Zubereitung

Abgerebelte Holunderbeeren in einen Kochtopf geben, 20 g Zucker zugeben und mit dem Wasser aufkochen und dann 5 Minuten köcheln lassen. Lassen Sie den Topf dabei nicht aus den Augen, denn es kocht leicht über. Dann Beeren mittels Sieb abseihen. Butter und Eier auf Zimmertemperatur bringen. Butter schaumig schlagen, Zucker und ganze Eier zugeben und weiter schaumig schlagen. Grieß mit Backpulver mischen und gemeinsam mit dem Topfen unter die Butter-Zucker-Ei-Masse rühren. Die Masse in eine Tortenspringform (26 cm) streichen und die gekochten Holunderbeeren darauf verteilen. Bei 180°C 40 Minuten backen.