

# KAFFEE-TOPFENGRIESS- KUCHEN

## ZUTATEN für 8 Stück

500 g Magertopfen  
4 Eier  
1 P. Vanillinzucker  
Kandisin flüssig oder 2 EL Zuckerersatz  
1 Msp. gemahlene Vanille  
80 g Weizengrieß  
30 g Maisstärke/Maizena  
1 P. Vanillepuddingpulver  
1/2 P. Backpulver  
2 P. Instant-Espresso-Sticks

## ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 170 °C Umluft vorheizen. Backform dezent mit Backspray einsprühen oder mit Backtrennpapier auslegen.
2. Eier trennen. Eiweiß mit Vanillinzucker steif schlagen.
3. Eigelb mit Magertopfen, Vanille und Süßstoff oder Zuckerersatz verrühren. Grieß, Puddingpulver, Stärke, Backpulver und Espessopulver vermengen und zur Topfenmasse rühren, dann in die Backform füllen.
4. Im Rohr 40 Minuten backen und dann in der Form auskühlen lassen.

## ENERGIE

Eine Portion (8 Stück) hat 134 kcal.

