



Zutaten

- 250g Staubzucker
- 250g Margarine
- 6 Eier
- 1kg Topfen (20%)
- 100g Mehl
- 1 Packung Vanillezucker
- ½ Packung Backpulver
- 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung

Springform mit Margarine fetten und mit Mehl austauben. Staub- sowie Vanillezucker, Zitronensaft und Eier verrühren, anschliessend die Margarine zugeben. Den Topfen und schlussendlich das Mehl unterrühren. Bei 200 Grad etwa 1 Stunde backen. Den Kuchen nach der halben Backzeit abdecken!