



## Gebackene Topfentorte ohne Boden mit Ribisel

### Zutaten (für eine ca. Ø26 cm Form)

200 g Frischkäse  
500 g Magertopfen  
3 Eier  
1 EL Zitronensaft  
1 TL Zitronenschale  
60 g Dinkelgrieß  
70 g Zucker  
100 g weiche Butter  
200-300 g Ribisel



### Zubereitung

Backrohr auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten (bis auf die Beeren) miteinander mit einem Mixer verrühren. Die Masse in eine am Boden befettete Springform (26 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Die Ribisel darauf verteilen.

Nun bei 180°C ca. 50 Minuten backen.