

Topfenschnitten



Etwas Übung erforderlich

Zutaten:

Mürbteig:

300 g glattes Mehl
200 g weiche Butter
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g geriebene Haselnüsse
1 Dotter

Zum Bestreichen:

100 g Ribiselmarmelade

Topfenmasse:

5 Dotter
750 g Speisetopfen (20 %)
Saft von 2 Zitronen
1 Pck. Dr. Oetker Aroma Finesse Zitronenschale
3 EL Rum (38 %)
5 Eiklar
150 g Zucker

Biskuitmasse:

4 Eiklar
80 g Zucker
4 Dotter
80 g glattes Mehl

Zum Bestreuen:

etwas Staubzucker



Für den Teig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten.

In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1/2 Std. kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (30 x 35 cm) ausrollen. Auf ein leicht befettetes Backblech geben und mit einem Backrahmen umstellen.

Die Marmelade auf den Mürbteig streichen.

Für die Topfenmasse Dotter mit Topfen, Zitronensaft, Aroma und Rum glatt rühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee unter die Topfenmasse heben. Die Topfenmasse im Backrahmen verteilen und glatt streichen.

Für die Biskuitmasse Eiklar mit Zucker steif schlagen. Die Dotter glatt rühren und kurz einrühren. Das Mehl darübersieben und unterheben. Die Biskuitmasse auf die Topfenmasse streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Strom: **180 Grad** Gas: Stufe 3

Backzeit: **ca. 45 Min.**

Den Kuchen vor dem Servieren in Schnitten schneiden und mit Staubzucker bestreuen.

Tipp: Den erkalteten Kuchen kann man auch mit Zitronenglasur glasieren. Für die Zitronenglasur 200 g gesiebten Staubzucker mit dem Saft von 1 1/2 Zitronen glatt rühren.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker GmbH - www.oetker.at