

Gefüllter Rollkuchen

ca. 12 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Topfenteig:

250 g Speisetopfen (10 %)
3 EL Milch
2 Eier (Größe M)
½ l Speiseöl
80 g gesiebter Staubzucker
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
½ Röhrchen Dr. Oetker Aroma
Zitrone
400 g glattes Mehl
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver

Marzipan-Frucht-Füllung:

150 g klein geschnittene kandierte Früchte
100 g geröstete Mandelstifte
100 g Zucker
1 EL Zimt
200 g Marzipan-Rohmasse

Zum Glasieren:

2 EL heißes Wasser
150 g gesiebter Staubzucker

1 Topfenteig:

Den Topfen passieren und mit den übrigen Zutaten in eine Rührschüssel geben. Mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten.

2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig, ca. 1 cm dick, ausrollen.

3 Marzipan-Frucht-Füllung:

Früchte mit Mandeln, Zucker und Zimt vermischen und auf dem Teig verteilen. Den Marzipan mit einer groben Gemüseribe darüberreiben.

4 Den Teig einrollen, in eine befettete, bemehlte Gugelhupfform legen und etwas in die Form drücken. Mit einem Spieß mehrmals bis zum Boden einstechen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 45 Minuten

5 Zum Glasieren:

Wasser mit Staubzucker zu dicklicher Konsistenz glatt rühren. Den noch warmen Kuchen damit glasieren und erkalten lassen.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für Topfenteig lässt sich passierter Topfen besser mit den übrigen Zutaten vermischen.

