

Marmor-Topfen-Fleck

ca. 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Spezialmasse:

35 g Backkakao
1/8 l heißes Wasser
5 Dotter (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
100 g gesiebter Staubzucker
1 kg Speisetopfen (20 %)
2 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
1/2 Röhrchen Dr. Oetker Aroma
Zitrone
5 Eiklar (Größe M)
80 g Zucker

Zum Verzieren:

gesiebter Staubzucker
Schokospäne

1 Spezialmasse:

Für die Masse Kakao mit Wasser gut verrühren. Dotter mit Vanillin-Zucker und Staubzucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Topfen mit Puddingpulver und Aroma dazugeben und gut einrühren. Eiklar mit Zucker aufschlagen und unterheben. 1/3 der Masse in eine Rührschüssel geben. Das Kakaogemisch dazugeben und einrühren. Den Kakaoteig zur übrigen Masse geben und 1-mal kurz unterheben, damit sich die Massen nicht zu sehr vermischen. Die Marmor-Masse gleichmäßig auf ein befettetes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 170 °C

Heißluft 150 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

2 Zum Verzieren:

Den erkalteten Kuchen in beliebige Stücke schneiden und mit Staubzucker und Schokospänen verzieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Es handelt sich dabei um ein klassisches deutsches Rezept einen sogenannten "nassen" Kuchen der außerdem glutenfrei ist. Das Zusammenfallen und die puddingähnliche weiche Konsistenz ist charakteristisch für diese Art von Kuchen.

