

# Polsterkuchen

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich

\_\_\_\_\_ bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Sandmasse:

5 Dotter (Größe M)  
200 g gesiebter Staubzucker  
¼ l Wasser  
¼ l Speiseöl  
320 g glattes Mehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backpulver  
5 Eiklar (Größe M)  
100 g Zucker

### Topfenmasse:

750 g Speisetopfen (20% Fett i.Tr.)  
4 Dotter (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
300 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Pck. Dr. Oetker Original  
Pudding Vanille-Geschmack

## 1 Sandmasse:

Dotter mit Staubzucker und Wasser mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Das Öl nach und nach dazugeben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterrühren. Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Den Eischnee unterheben.

## 2 Die Masse auf ein befettetes, bemehltes Randblech (30 x 35 cm) streichen.

## 3 Topfenmasse:

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und glatt rühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit mittlerer glatter Tülle füllen und ein Gitter auf die Sandmasse spritzen. Sollte Masse übrig bleiben, einfach nochmals auf das Gitter aufspritzen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: etwa 40 Minuten**