

# Topfenschnitten mit Nusschaum

ca. 9 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

150 g gesiebtes glattes Mehl  
60 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
90 g weiche Butter  
1 Dotter (Größe M)

### Topfen-Füllung:

60 g weiche Butter  
2 Dotter (Größe M)  
250 g Speisetopfen (20 %)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
2 EL Speisestärke  
60 g Rosinen

### Nuss-Schaum:

3 Eiklar (Größe M)  
140 g Zucker  
60 g geriebene Walnüsse

1 Für den Teig alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 1/2 Std. kalt stellen.

2 Den Teig rechteckig (28 × 30 cm) ausrollen und auf ein leicht befettetes Backblech geben.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Backrohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: ca. 12 Minuten**

3 Den vorgebackenen Mürbteig mit einem Backrahmen umstellen.

4 Für die Füllung die Butter schaumig rühren und mit den übrigen Zutaten verrühren. Die Topfenfüllung auf den heißen Mürbteig streichen.

5 Für den Nusschaum Eiklar aufschlagen, den Zucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. Die Nüsse unterheben. Den Nusschaum auf die Topfenmasse streichen.



- 6 Das Blech in die Mitte des Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: ca. 25 Minuten**

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- 150 g Kompottmarillen mit 70 g Staubzucker und 3 EL Marillenbrand pürieren und zum Kuchen servieren.

