

# Topfenschnitten von Dr. Oetker

ca. 30 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

300 g gesiebtetes glattes Mehl  
200 g weiche Butter  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
100 g gemahlene Haselnüsse  
1 Dotter (Größe M)

### Zum Bestreichen:

100 g Ribiselmarmelade

### Topfenmasse:

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

### Biskuitmasse:

4 Eiklar (Größe M)  
80 g Zucker  
4 Dotter (Größe M)  
80 g glattes Mehl

### Zum Bestreuen:

Staubzucker

## 1 Mürbteig:

Für den Teig die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. 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.

## 2 Zum Bestreichen:

Die Marmelade auf den Mürbteig streichen.

## 3 Topfenmasse:

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 mit dem Kochlöffel unter die Topfenmasse heben. Die Topfenmasse im Backrahmen verteilen und glatt streichen.

## 4 Biskuitmasse:

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



Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: ca. 45 Minuten**

5) **Zum Bestreuen:**

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

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- 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.

