

Topfenschnitte - gebacken

ZUTATEN

- Teig:** 300 g Mehl, 140 g Butter, 140 g Staubzucker, 2 Teelöffel Backpulver, etwas geriebene Zitronenschale, 2 Dotter, etwas Milch
- Topfenmasse:** 4 Dotter, 2 Eier, 200 g Kristallzucker, 2 Esslöffel Zitronensaft, $\frac{3}{4}$ l Milch, 2 Pkg. Vanillepuddingpulver, 1 kg (= 4 Pkg.) Magertopfen, 200 ml Öl
- Schneehaube:** 4 Eiklar, 120 g Zucker

ZUBEREITUNG

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig kneten und diesen ca. $\frac{1}{2}$ Std. rasten lassen.

Den Teig ausrollen und dann in ein mit Backpapier ausgelegtes tiefes Backblech legen, oder einen Backrahmen rund herum stellen.

Für die Topfenmasse rührt man den Topfen mit Zucker und Zitronensaft glatt. Anschließend kommen die Dotter und die Eier dazu. Zum Schluss die Milch, das Puddingpulver und das Öl unterrühren.

Vorsicht: Ist sehr flüssig!

Diese Masse gießt man auf den Mürbteig (kein vorbacken!)

Bei 180°C ca. 35 – 40 Min. backen.

4 Eiklar mit 120 g Zucker zu einem festen Schnee schlagen und diesen ebenfalls auf die gebackene Topfenmasse streichen. Den Kuchen nochmals ca. 10 Min. backen, bis er eine schöne Farbe hat.

TIPP: Besonders fruchtig schmecken diese Topfenschnitten, wenn man - bevor die Topfenmasse auf den Mürbteig gegossen wird - 1 große Dose Pfirsich (in Spalten geschnitten) auf den Teig gibt.