

Topfengitterkuchen

Zutaten für den Topfengitterkuchen:



Teig:

4 Eier

1 Prise Salz

275 g Zucker

125 lauwarmes Wasser

125 ml neutrales Öl

300 g Weizenmehl

1 Pkg. Backpulver

Topfenmasse:

500 g Topfen

2 Eier

1 Prise Salz

75 g Staubzucker

Die Eier für den Teig werden getrennt und der Dotter mit dem Zucker schaumig geschlagen. Nach und nach das Wasser und das Öl einrühren. Im nächsten Schritt wird das mit dem Backpulver gemischte Mehl in die Eimasse gesiebt und verrührt.

Das Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen und vorsichtig in den Teig unterheben.

Die Masse wird auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verstrichen.

Für die Topfenmasse wird der Topfen gemeinsam mit den Eiern, der Prise Salz und dem Staubzucker glatt verrührt.

Diese Masse wird in einen Spritzsack gefüllt und nun gitterförmig auf dem Teig, der auf dem Backblech ist, verteilt. Das Topfengitter nicht zu fein ziehen. Wenn sehr viel von der Masse übrig bleibt, einfach die Bahnen nochmals nachziehen.

Der Kuchen wird auf mittlerer Schiene Ober-Unterhitze bei 180°C etwa 35 Minuten goldbraun gebacken.

