



Topfen Gitter-Kuchen

auf dem großen Ofenzauberer plus

Das brauchst du dafür:

- 5 Eigelb
- 320 g Zucker
- 125 ml Omas Butteröl
- 125 ml Wasser
- 320 g Weizenmehl (Typ 550)
- ½ P Backpulver
- 1 Prise Meersalz

Topfenmasse:

- 500 g Topfen/Quark (20 % Fett)
- 70 g Zucker
- 2 Eigelb
- 2 TL Black and White Vanillezucker
- 1 Prise Meersalz

So wird's gemacht:

- Backofen auf 180 °C Ober- /Unterhitze vorheizen.

Vorbereitung:

- 5 Eier für den Teig trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen
- In einer separaten Schüssel die 2 Eier für die Topfenmasse trennen und ebenfalls das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.

Zubereitung Teig:

- 5 Eigelbe mit dem Zucker und Wasser schaumig schlagen.
- Mehl und Backpulver dazu sieben und kurz verrühren
- Eischnee (aus den 5 Eiern) vorsichtig unterheben.
- Den Teig auf den gefetteten und leicht bemehlten Ofenzauberer plus streichen.

Zubereitung Topfenmasse:

- 2 Eigelbe, Quark , Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
- Eischnee (aus den 2 Eiern) vorsichtig unterheben
- Die fertige Topfenmasse in die Garnierspritze „easy“ füllen und damit ein Gittermuster auf die Teigmasse spritzen.
- Das Muster evtl. nochmal nachziehen wenn genügend Masse übrig ist.
- Den Kuchen für ca. 35 – 40 Min. backen (ggf. den Kuchen nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie abdecken damit er nicht zu dunkel wird.
- Kuchen vollständig abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.