

MOHN-TOPFEN-GITTERKUCHEN



ZUTATEN:

für den Teig:

4 Eidotter
250 g Zucker
1/8 l Wasser
1/8 l Öl
4 Eiklar
100 g Mohn (gemahlen)
200 g Mehl
1/2 Packung Backpulver

für die Topfenmasse:

100 g Butter
150 g Zucker
500 g Topfen
4 Dotter
1 Pkg Vanillepudding
4 Eiklar
etwas Rum



ZUBEREITUNG:

- 1) Eier trennen. Eiklar zu Schnee schlagen.
- 2) Eidotter und Zucker schaumig rühren. Nach und nach das Öl einrühren. Wenn die Masse schön geschmeidig ist kurz auch das Wasser einrühren. Abwechselnd Mohn und das mit Backpulver vermischten Mehl unterheben. Nun noch den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Mohnmasse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen.
- 3) Für die Topfenmasse die Eier trennen und die Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Butter, Zucker, Vanillezucker und Eidotter schaumig rühren, dann Topfen, Puddingpulver und Rum dazugeben. Den Schnee vorsichtig unterheben. Die Topfenmasse in einen Spritzsack füllen und in Gitterform auf den Mohn Teig spritzen. Im vorgeheizten Rohr bei 180 °C ca. 50 Minuten backen. Ev. mit Alufolie abdecken, wenn die Topfenmasse zu dunkel wird.