



Topfen-Schnitten

ca. 30x40 cm Form

1-2-3 Mürbteig

100 g Zucker
200 g Butter
300 g Mehl

Topfenmasse:

1000 g Topfen
200 g Butter
1 Päckchen Vanillezucker
Schale von zwei Bio-Zitronen
4 Eier
100 g Mehl
80 g Rosinen
170 g Kristallzucker
1 200 g Früchte nach Saison

Mürbteig:

Zutaten zu einem Teig mischen und diesen im Kühlschrank rasten lassen (mind. 1 Stunde)
Mürbteig auf ca. 0,4 cm ausrollen, Stupfen und bei 180 – 190 Grad hell backen;

Topfenmasse:

Topfen, Butter, Vanillezucker, Zitronenschale, schaumig rühren. Eiweiß von Eigelb trennen.
Eigelb nach und nach dazugeben.
Mehl und Rosinen einrühren.
Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und mit der Topfenmasse mischen.

Topfenmasse auf den gebackenen Mürbteig verstreichen.

Mit Früchte der Saison belegen.

Bei ca. 170° etwa 50 Minuten backen.

Auskühlen lassen und mit Staubzucker anzuckern.

Mehr Backvideos und Rezepte finden Sie auf jindrak.at.

Gutes Gelingen!