



Mohn-Topfen Kuchen

Mohnteig:

- 5 Eier
- 125 g Zucker
- 125 ml Wasser
- 125 ml Pflanzenöl
- 110 g gemahlener Mohn
- 250 g Mehl
- 1/2 Pkg. Backpulver
- abgeriebene Schale einer Orange

Topfenmasse:

- 100 g Butter
- 70 g Zucker
- 500 g Magertopfen (Quark)
- 4 Eier
- 20 g Kartoffelstärke
- 1 Pkg. Vanillezucker
- abgeriebene Schale einer Zitrone

Zubereitung Mohnmasse:

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Die Dotter mit dem Zucker, dem Wasser und dem Öl in eine Rührschüssel geben und schaumig aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und zusammen mit dem Mohn und dem Eischnee vorsichtig unterheben.

Zubereitung Topfenmasse:

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und Dotter schaumig rühren. Topfen (Quark) und Kartoffelstärke dazugeben. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

Fertigstellung:

Ein Blech mit Backpapier auslegen. Die Mohnmasse darauf geben und glattstreichen. Die Topfenmasse in einen Spritzsack geben, ein Gitter auf die Mohnmasse spritzen. Nicht zu dicht, ca. 4 cm Abstand dazwischen - sonst entsteht das Muster nicht.

Das Blech ins vorgeheizte Rohr schieben und bei ca. 170° Umluft für ca. 40 Minuten backen :-) Aufpassen damit er nicht zu braun wird - Temperatur sonst ein wenig reduzieren und länger backen (jedes Backrohr ist leider anders) - Stäbchenprobe machen.

Herausnehmen, auskühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und genießen :-)

Gutes Gelingen wünscht euch wieder einmal eure Gudrun von Mödling