



## **Marillen-Topfen-Kuchen mit Schneehaube**

**Die Zutaten für den Mürbteig sind:**

- 375 g Mehl
- 250 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Pkg. Vanillezucker

**Für die Topfenfülle braucht man:**

- 500 g Topfen (20 % Fett) (Quark)
- 500 g Mascarpone
- 180 g Staubzucker
- 2 Pkg. Vanillepuddingpulver
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 6 Dotter
- abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone.

für die Schneehaube:

- 6 Eiklar
- Prise Salz
- 400 g Staubzucker

**Weiters:**

ca. 800 g entkernte Marillen und, eine Backform in der Größe von etwa 31 x 36 cm.

Die Butter klein schneiden (ich reibe sie immer, hat meine Oma immer so gemacht) und mit Mehl, Zucker, Vanillezucker und dem Ei zu einem glatten Teig kneten.

Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen.

Topfen und Mascarpone glattrühren. Die Dotter mit dem Staubzucker, dem Vanillezucker und der Zitronenschale schaumig rühren, Vanillepuddingpulver kurz unterrühren und die Topfen-Mascarpone-Masse unterheben.

Den Mürbteig auf die Größe des Backbleches ausrollen. Ich mache das immer gleich zwischen zwei Böden Backpapier, auf dem einen habe ich die Größe des Backbleches angezeichnet. Auf das Backblech legen, oberes Backpapier abziehen und mit einer Gabel den Boden einstechen und den anderen Bogen Backpapier auflegen.

Blindbacken. (Siehe dazu den Tipp am Ende des Beitrages) Den Mürbteigboden im vorgeheizten Backrohr bei 200°C - Ober-Unter-Hitze 10 Minuten backen.

Währenddessen die Marillen entkernen und achteln, (oder vierteln, oder man kann auch die halben Marillen, mit der Schnittfläche nach oben, auflegen - wie es euch beliebt)

Nachdem der Mürbteig 10 Minuten im Rohr war, herausnehmen und das Backpapier mit der Blindback-Befüllung entfernen.

Die Topfen-Mascarpone-Masse gleichmäßig verstreichen und dicht mit den Marillen belegen.

Den Kuchen bei 200 Grad Ober-Unter-Hitze weitere 40 Minuten backen.

Inzwischen die 6 Eiklar mit einer Prise Salz halbsteif schlagen, den Zucker einrieseln lassen und zu einem sehr steifen Schnee schlagen. Bei mir waren es 20 Minuten!

Den Kuchen aus dem Rohr nehmen, den Eischnee gleichmäßig auf die Topfenmasse streichen (oder diverse Muster mit dem Spritzsack und einer Tülle nach Wahl). Für weitere 12 Minuten auf Sicht backen. Wenn euch die Oberfläche noch nicht braun genug ist, kurz den Grill einschalten, das Blech ganz nach oben gehen und auf Sicht bis zur gewünschten Bräunung fertig backen.

Auf dem Blech auskühlen lassen, aufschneiden und mit der Familie, den Kolleginnen und Kollegen teilen :-)

### **TIPP:**

Als Blindbacken bezeichnet man, einen Teig ohne Füllung oder Belag vorgebacken wird. Das Blindbacken soll verhindern, dass der Teig durchweicht. Beim Blindbacken wird der Teig mit getrockneten Hülsenfrüchten beschwert, damit er beim Backen flach bleibt. Am besten eignen sich getrocknete Erbsen, Linsen, Bohnen oder Kichererbsen. Aber auch Reis eignet sich zum Blindbacken. Oder man kauft sich fertige [Back-Kugeln](#).

Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier auslegen und die Hülsenfrüchte darauflegen. So können sich keine Teigblasen bilden, der Teig bleibt schön glatt und flach. Nach dem Blindbacken könnt ihr die Hülsenfrüchte aufbewahren – sie können immer wieder verwendet werden.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.