

Marillen-Mohntorte mit Topfen



Rezept für 14 Portionen
Dauer: ca. 140 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (glatt)	100 g
Topfen / Quark	250 g
gemahlener Mohn	150 g
Backpulver	1 Teelöffel
Geriebene Zitronenschalen	½ Stk.
Salz	1 Prise(n)
Zitronensaft	½ Stk.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Teelöffel
Feinkristallzucker	140 g
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Butter	120 g
Marillen / Aprikosen	14 Stk.

Zubereitung:

Tortenform befetten und mit Mehl bestäuben.

Marillen kurz in kochendes Wasser tauchen, abschrecken und schälen. Anschließend die Früchte halbieren und entkernen.

Eier trennen: Dotter und Eiweiß in unterschiedliche Schüsseln geben.

Eiweiß mit 40 g Feinkristallzucker einer Prise Salz sehr steif schlagen.

Die handwarme Butter oder Margarine mit 100 g Feinkristallzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Zitronensaft einer ½ Zitrone sehr schaumig rühren.

Nach und nach die Dotter in die Masse unterrühren. Danach den Mohn und den Topfen untermengen und glatt rühren.

Das Backpulver unter das Mehl sieben.

Das aufgeschlagene Eiweiß abwechselnd mit dem Mehl-Backpulvergemisch vorsichtig unter die Mohnmasse heben.

Dann die Masse in die befettete und bemehlte Tortenform füllen und glatt streichen.

Mit den Marillenhälften – Innenseite nach oben – dicht belegen und leicht andrücken.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C ca. 55 Minuten backen und den Kuchen anschließend auskühlen lassen.

Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1488-Marillen-Mohntorte-mit-Topfen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at