

Topfen-Streuselschnitten



Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 100 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	7 Stk.
Backpulver	½ Pkg.
Vanillezucker / Vanillinzucker	3 Pkg.
Kokosflocken / Kokosraspeln / Kokosette	30 g
Weizenmehl (griffig)	350 g
Feinkristallzucker	400 g
Zitronensaft	2 Stk.
Butter	150 g
Grieß	5 Esslöffel
Magertopfen / Magerquark	1000 g
Gold Rum	Etwas / nach Bedarf
Eischnee	5 Stk.

Zubereitung:

Aus 350g Mehl, 150g Zucker, 2 Dotter, Saft von einer Zitrone, 150g Butter, 1/2 Backpulver, 1 Vanillezucker und 30g Kokosflocken einen Streuselteig kneten.

Fülle:

Die 150g weiche Butter mit 250g Zucker schaumig rühren,
5 Klar zu steifem Schnee schlagen,
5 Dotter in die Butter-Zuckermasse einrühren,
Topfen, Grieß, Rum, Vanillezucker und Zitronensaft beimengen.
Schnee unterheben.

2/3 des Teiges auf ein Backblech drücken. (Ev. das Backblech vorher mit Backpapier belegen)
Fülle darauf streichen, die restlichen Streusel darüber verteilen.

Den Kuchen bei 180°C ca. 70 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1646-Topfen-Streuselschnitten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at