

Zwetschkenschnitten mit Topfen

Rezept für 20 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	280 g
Eigelb / Eidotter	2 Stk.
Zwetschken / Zwetschgen / Pflaumen	800 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Biskotten / Löffelbiscuit	150 g
Weizenmehl (glatt)	280 g
Butter	180 g
Topfen / Quark	250 g
Rohe Hühnereier - mittel	6 Stk.
Feinkristallzucker	120 g
Geriebene Zitronenschalen	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Für den Mürbteig Mehl und Butter verbröseln und mit 120g Staubzucker und den 2 Dottern rasch zu einem glatten Teig verarbeiten.

Anschließend ca 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Den Mürbteig in der Größe des Backbleches ausrollen und bei 180 Grad Celsius mit Heißluft 6 Minuten vorbacken.

Den Kuchen mit Zwetschenhälften belegen.

6 Dotter mit 160g Staubzucker und 1 Vanillezucker schaumig rühren, die Biskotten zerbröseln und mit dem Topfen und der Zitronenschale zur schaumigen Ei-Zuckermasse geben.

Den Kristallzucker mit dem Klar steif schlagen und unter die Masse heben.

Die Zwetschken damit bestreichen und im vorgeheizten Rohr bei 180 Grad Celsius mit Heißluft ca. 45 Minuten goldgelb backen.

Statt der Biskottenbrösel kann man auch eine Brösel-Nuss-Mischung verwenden.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1812-Zwetschkenschnitten-mit-Topfen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at