Kochen mit Elfriede

Eine Produktion von mühlviertel.TV

Topfen – Mohnkuchen mit Obst

Zutaten Teig:
6 Eier, 250 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 400 g Joghurt, 150 ml Öl, 330 g Mehl, 2 gehäufte TL Backpulver, 200 g geriebener Mohn

Zutaten Topfenmasse:
500 g Topfen (20%), 70 g Staubzucker, 20 g Vanillepuddingpulver, 1 großes Ei, etwas geriebene Zitronenschale,
Ca. 400 g Obst (Marillen, Heidelbeeren

Zubereitung:
Die Eier trennen und Eiklar mit etwas Zucker zu einem festen Schnee schlagen. Die Dotter mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker sehr schaumig schlagen. Danach Joghurt und das Öl langsam unterrühren. Mehl mit Backpulver sieben und mit dem Mohn vermischen. Alles zusammen mit dem Schnee vorsichtig unter die Dottermasse heben.
Den Teig auf ein vorbereitets Backblech mit Backrahmen streichen.
Für die Topfenmasse den Topfen mit Staubzucker, Puddingpulver, Zitronenschale und Ei verrühren und in einen Spritzbeutel mit einer Loch.- oder Sterntülle füllen.
Ein Gittermuster über den Mohn-Teig spritzen und in jeden Zwischenraum eine Spalte Marille oder Heidelbeere drücken.
Den Kuchen im vorgeheizten Backrohr bei 180°C (Heißluft) ca. 35 – 40 Minuten backen.

Trachten Wichtlstube

Schärdinger