

"Marillen-Topfen-Kuchen" von Schwarz, Österreich

Mürbeteig:

Einen Mürbeteig zubereiten und diesen für eine Stunde kühl stellen.

40 dag Mehl

Topfen, Joghurt, Zucker und Vanillezucker verrühren. Nach Belieben kann auch geschlagener Süßrahm dazugegeben werden.

25 dag Margarine

13 dag Zucker

Den Mürbeteig halbieren und eine Hälfte auf ein Backblech geben.

1 P. Vanillezucker

1 Ei

Topfenmasse auf den Mürbeteig streichen. Marillenhälften auf die Masse verteilen.

Zutaten Belag:

2 P. Topfen (mager)

Bei der Verwendung von Marillen aus der Dose, sollten diese ca. 4 Stunden vorher in ein Sieb zum Abtropfen gegeben werden.

250 ml neutraler Joghurt

Zweite Mürbeteighälfte ausrollen und als Deckel auflegen.

nach Belieben 2-3 EL Süßrahm

15 dag Zucker

Mit Ei bestreichen.

1 P. Vanillezucker

Bei 170°C U-/Oberhitze den Marillenkuchen ca. 40 min hellbraun backen.

2 kleine Dosen Marillen oder frische Marillen

Ausgekühlten Kuchen mit Staubzucker bestreuen.

©2007- 2009 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.