

Topfenwürfel



Zutaten:

Teig:
200 g Mehl
Prise Backpulver
60 g Zucker
100 g weiche Butter
1 Dotter
1 TL Sauerrahm, Zitronenschalen
Füllung:
2 Eiklar, 500 g Topfen
120 g Birkenzucker, 1 Dotter,
Zitronensaft, -schale, 3 EL
Puddingpulver, 1 TL Backpulver



Backform:

Rechteckige Form
(ca. 20 x 25 cm)



Backzeit und Temperatur:

ca. 40 Minuten bei 180 °C



Ruhezeit:

für den Teig ca. 3 Stunden

Zubereitung:

für den Teig: alle Zutaten rasch zu einem Teig verarbeiten, den Teig für ca. 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

Danach 3/4 des Teigs ausrollen und in eine rechteckige Form geben und ein wenig mit der Gabel anstechen.

Nun die Füllung machen: Eiklar zu Schnee schlagen, Dotter, Birkenzucker, Topfen, Puddingpulver, Backpulver, Zitronensaft- und schalen zu einer cremigen Masse verrühren. Den Eischnee unterheben. Die Füllung auf den Teig streichen.

Den restlichen Teig ausrollen, in Streifen schneiden und gitterförmig auf die Füllung geben. Bei 180°C ca. 40 Minuten backen. In der Form komplett auskühlen lassen und danach in Würfel schneiden.

