Marillen-Topfen-Kuchen

ZUTATEN

1 kg Marillen

¼ kg Topfen

200 g Butter

200 g Staubzucker

¼ kg glattes Mehl

4 Eier

1/16 l Sauerrahm

1 Packerl Vanillezucker

1 Prise Salz, Zucker, geriebene Zitronenschalen

ZUBEREITUNG

Die weiche Butter mit der halben Staubzuckermenge, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale sehr schaumig rühren. Nach und nach die Eidotter und den Topfen einrühren. Das Mehl langsam einsieben und mit dem Rahm den Teig lockern.

Eiklar mit dem restlichen Zucker zu festem Schnee schlagen und unter die Topfenmasse heben.

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech 2 cm hoch aufstreichen, mit Früchten belegen, in jede Fruchthälfte etwas Kristallzucker geben.

Bei mittlerer Hitze (Heißluft 160 Grad) 40 min backen.

© 6-Marillen-Topfen-Kuchen.docx