Mohn-Topfen-Schnitten

Das Auge isst mit: Das gilt auch bei diesem Rezept, deshalb kommen die Mohn-Topfen-Schnitten in drei schönen Farben daher und lassen auch beim Geschmack keine Wünsche offen.

Verfasser: Lisa

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Foto: Lisa

Zutaten

600 g	Himbeeren (für den Tortenguss)
100 g	Staubzucker (für den Tortenguss)
6 Blätter	Gelatine (für den Tortenguss)

Für den Teig

200 g	Butter (weich)
60 g	Staubzucker
2 Packungen	Vanillezucker
1 TL	Zimtpulver
1 Prise	Salz
4 Stk.	Eier
180 g	Zucker
300 g	Mohn
140 g	Haselnüsse (gemahlen)

Für die Creme

3 Packungen	Topfen (passiert)
2 Becher	Joghurt
180 g	Zucker
2 Becher	Schlagobers
10 Blätter	Gelatine

5 EL Milch (zum Auflösen der Gelatine)

Zubereitung

1. Für die Mohn-Topfen-Schnitten das Backblech mit Backpapier belegen und den Herd auf 180 Grad vorheizen. Die Eier trennen. Die weiche Butter in eine Schüssel geben. Vanillezucker, Staubzucker, Salz und Zimtpulver zufügen und mehrere Minuten lang schaumig rühren. Die Eidotter unterrühren.

2. Das Eiklar zusammen mit dem Zucker zu festem Schnee schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. Gemahlene Nüsse und Mohn in einer kleinen Schüssel vermischen und unter den Teig heben. Den fertigen Teig auf dem Blech verstreichen und etwa eine halbe Stunde lang backen. Vor der weiteren Verarbeitung abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Himbeeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Den passierten Topfen in eine Schüssel geben. Joghurt und Zucker zufügen und mit dem Rührgerät durchmixen. Die Gelatineblätter in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Das Schlagobers steif schlagen.

4. Die Milch erwärmen, Gelatineblätter ausdrücken und in die warme Milch einrühren, bis sie sich aufgelöst haben. Die Milch schnell unter die Topfenmasse rühren. Das steife Schlagobers vorsichtig unterheben. Die Creme auf den abgekühlten Kuchenboden auftragen und glattstreichen.

5. Nun den Tortenguss zubereiten: Die Gelatine kalt einweichen. Die Himbeeren in einen Topf füllen, Staubzucker zufügen und mit dem Stabmixer pürieren. Auf dem Herd nur leicht erwärmen. Gelatine ausdrücken und mit in die Masse rühren. Noch einmal umrühren und vom Herd nehmen. Den Kuchen mit dem Guss überziehen und bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Unsere Empfehlung
rechteckiges Backblech ausziehbar
mit Antihaftbeschichtung hier kaufen



Tipp

Die Mohn-Topfen-Schnitten sind für Allergiker geeignet, da sie kein Mehl enthalten. Den Guss kann man auch mit Erdbeeren zubereiten.