Topfengitterkuchen

Ein typisch österreichisches Rezept: Der Topfengitterkuchen schmeckt luftig und saftig zugleich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

Für den Rührteig

5 Stk.	Eier
300 g	Staubzucker
120 ml	Öl
120 ml	Wasser
300 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver

Für die Topfenmasse

2 Packungen	Topfen (je 250g)
2 Stk.	Eidotter
80 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für den Topfengitterkuchen den Backofen auf 160°C vorheizen. Eier trennen und Eidotter mit Staubzucker, Öl und Wasser schaumig schlagen. Eiklar mit etwas Salz steif schlagen. Mehl und Backpulver miteinander vermischen und in die Eimasse rühren.

2. Zuerst ein Drittel unter den Teig heben, dann den Rest untermischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen (alternativ: einfetten und mit Mehl bestäuben) und den Rührteig gleichmäßig darauf verteilen.

3. Für die Topfenmasse Topfen, Eidotter, Staubzucker und Vanillezucker schaumig schlagen und in einen Spritzsack füllen. Mit einem Abstand von ca. 3 cm die Masse gitterförmig über den Kuchen ziehen. Anschließend ca. 35 Minuten im Ofen backen.

Tipp

Durch Orangenspalten auf dem Rührteig erhält der Topfengitterkuchen eine herrlich frische Note.