

Marillen-Topfen-Kuchen mit Schneehaube

Zutaten für den Mürbteig:

180 g Mehl (glatt, Weizen oder Dinkel)
40 g Zucker
120 g Butter
1 Dotter
1- 2 EL Eiswasser

Zutaten für die Topfenfülle:

500 g Topfen (20 % Fett)
100 g Staubzucker
1 Pkg Vanillezucker
3 Dotter
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone.

Weitere Zutaten:

ca. 500 g entkernte Marillen
4 Eiklar
Prise Salz
100 g Kristallzucker
Backform in der Größe von ca. 20 x 30 cm



Die Butter in etwa 1-2 cm große Würfel schneiden und mit Mehl, Zucker, Dotter und Eiswasser zu einem glatten Teig kneten.

Mindestens eine Stunde (oder über Nacht) im Kühlschrank rasten lassen.

Die Backform mit Backpapier auslegen.

Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen.

Die Dotter mit dem Staubzucker, dem Vanillezucker und der Zitronenschale schaumig rühren. Dann den Topfen unter die Masse heben.

Den Mürbteig ausrollen und die Form damit auskleiden. Überstehende Ränder abschneiden.

Mit einer Gabel den Boden einstechen und einen weiteren Bogen Backpapier auflegen. Die Form zum Blindbacken mit Reis, Linsen oder Keramik-Backkugeln auffüllen und im vorgeheizten Backrohr bei Ober-Unter-Hitze 10 Minuten backen.

Währenddessen die Marillen entkernen und vierteln.

Das Backpapier mit der Blindback-Befüllung entfernen.

Tipp: Ich verwende meine Linsen/Getreide/Reis-Mischung mehrmals zum Blindbacken. Sobald sie abgekühlt ist, bewahre ich sie in einem Glas für den nächsten Einsatz auf.

Die Topfenmasse gleichmäßig verstreichen und dicht mit Marillen belegen.

Den Kuchen bei 200 Grad Ober-Unter-Hitze weitere 30 Minuten backen.

Inzwischen die vier Eiklar mit einer Prise Salz halbsteif schlagen, den Zucker einrieseln lassen und zu einem sehr steifen Schnee schlagen.

Den Marillenkuchen aus dem Rohr nehmen, den Eischnee gleichmäßig auf die Topfenmasse streichen und nochmals 10 Minuten backen.

In der Backform auskühlen lassen.