Topfenschnitten aus Mürbteig nach Illy

Kategorien:	Desserts, Backen, Süße Hauptgerichte, Blechkuchen
Land / Stil:	Österreich / das mögen auch Kinder
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

Für den Mürbteig: (spare Zeit, nimm einen fertigen Mürbteig!)
• 400 g Mehl (glatt)
• 120 g Zucker
• 200 g Margarine
• 2 Dotter
• 1 EL Sauerrahm
• Zitronenschale
• 1/2 Pkg. Backpulver
•
Für die Fülle:
• 4 Pkg. Topfen (à 250 g) oder: 2 Pkg. Topfen und 500 g Mascarpone
• 240 g Staubzucker
• 2 Dotter
• Zitronenschale
• 1 Pkg. Vanillepudding
• 1/2 Pkg. Backpulver
• 4 Eiklar (für Schnee)

Zubereitung

Für die Topfenschnitten zuerst den Teig zubereiten. (Außer, Du nimmst einen Fertigen!)

Mürbteig:
Alle Zutaten in einer Rührschüssel oder auf einer Arbeitsfläche zügig zu einem Mürbteig kneten. Vor dem Verarbeiten im Kühlschrank mit Frischhaltefolie abgedeckt 2 bis 3 Stunden

rasten lassen.

Fülle:
Eiklar zu einem festen Schnee schlagen. Topfen (oder die Version mit Topfen und Mascarpone), Zucker, Dotter, Zitronenschale, Vanillepudding und Backpulver gut verrühren. Zum Schluss langsam und vorsichtig den Eischnee unterheben.

Zwei Drittel des Teiges auswalken und auf ein befettetes Backblech legen. Die Fülle gleichmäßig darauf verteilen.

Den restlichen Teig auswalken, schmale Streifen ausradeln und gitterförmig darüberlegen. Topfenschnitten mit Ei bestreichen und bei 180°C backen ca. 40 Minuten backen bis sie goldbraun sind. (Die letzten 10-15 Minuten habe ich auf 160°C zurückgedreht!)

****

Tipp: Du kannst statt des Gitters auch ein anderes Muster aus dem Mürbteig über die Topfenschnitten legen.

Ich habe die Topfenschnitten das erste Mal am 12. Jänner 2024 gemacht, mit der Version 2 Pkg. Topfen und 500 g Mascarpone. Hatte vergessen, das Gitter mit Ei zu bestreichen, aber das machte überhaupt nichts. Das waren die besten Topfenschnitten, die wir je gegessen hatten!