

# TOPFEN-GITTERKUCHEN

★★★★★ 4.9 bei 137 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1** Für den Rührteig (>[Rührteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/) (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/ruehrteig-sandmasse/>)) die Eier trennen und das Eiklar gleich zu einem steifen Schnee schlagen. Den Zucker gemeinsam mit den Dottern gut verrühren. Zuerst das Öl-Wasser-Gemisch und danach noch Mehl und Backpulver unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben und den Teig auf ein Backblech streichen.
- 2** Für das Gitter die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Dotter mit Zucker und Topfen gut verrühren und anschließend den Eischnee unterheben. Die Masse in einen Spritzsack füllen und ein Gittermuster auf den Teig am Backblech spritzen.
- 3** Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 35-40 Minuten backen.



## Zutaten

### FÜR 1 BACKBLECH (40 X 30 CM)

#### TEIG

5	Eier
250 g	Zucker
280 g	Weizenmehl 700
8 g	Backpulver
100 g	Öl
150 g	Wasser

#### TOPFENCREME

2	Eier
80 g	Zucker
500 g	Topfen