

# TOPFEN-GITTERKUCHEN

★★★★★ 4.9 bei 61 Bewertungen



## Zubereitung

- 1 Die Eier trennen und das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Dotter mit dem Zucker schaumig rühren. Dann unter weiterem Rühren das Öl/Wasser Gemisch einlaufen lassen. Die Masse mit dem Weizenmehl und dem Backpulver vermischen. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig auf ein Backblech streichen.
- 2 Für das Gitter die Eier trennen und das Eiklar steif schlagen. Dotter mit Zucker und Topfen gut verrühren und anschließend das steif geschlagene Eiklar unterheben.
- 3 Die Masse in einen Spritzsack füllen und ein Gittermuster auf den Teig am Backblech spritzen.
- 4 Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Heißluft) ca. 35-40 min backen.

Backen  
mit  
Christina



## 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