

## Topfenschüsserl



Für den Mürbteig benötigt man 150 Gramm Mehl, ein bis zwei Teelöffel Backpulver, 65 Gramm Butter, 65 Gramm Zucker, eine Packung Vanillezucker, ein Ei, eine Frischhaltefolie und eine Metallform für kleine Muffins.

Als Erstes mischt ihr das Mehl mit dem Backpulver, gebt die Mischung in eine Schüssel und drückt eine Vertiefung in die Mitte. Schneidet die Butter klein schneiden und gebt sie gemeinsam mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Ei in die Mulde. Mit dem Knethaken des Handrührgeräts wird anschließend der Teig zu einer krümeligen Masse verarbeiten und dann mit den Händen zu einem glatten Teig geknetet. Danach wird er zu einer Kugel geformt und in Frischhaltefolie gewickelt, in der er mindestens eine Stunde kaltgestellt wird.

Danach muss der Backofen auf 180 Grad Celsius vorgeheizt werden. Die Form ist einzufetten und mit Butter und Mehl auszustreuen. Rollt den kalten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsoberfläche mit einem Nudelholz aus und legt ihn in die vorbereitete Form. Stecht den Teig mit einer Gabel mehrmals ein. Anschließend wird er für ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen gebacken. Anschließend muss er abkühlen und die Backofentemperatur wird deshalb auf 150 Grad Celsius gesenkt.

Für die Topfenfüllung benötigt man zwei Eier, 250 Topfen (Magerstufe), 80 Gramm Zucker, eine Packung Vanillezucker, eine Packung Vanillepuddingpulver und einen Schuss Milch.

Als Erstes werden die Eier aufgeschlagen und das Eiweiß zu Schneesteif geschlagen, Topfen, Zucker, Vanillezucker, Eigelb, Vanillepuddingpulver und Milch sind mit dem Handrührgerät cremig zu verrühren. Den Eisschnee muss man mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben.

Die Topfenmasse wird auf dem vorgebackenen Kuchenboden verteilt und im vorgeheizten Backofen 35 Minuten gebacken. Zehn Minuten vor Ende der Backzeit kann man die Oberfläche verzieren.

Viel Spaß beim Backen und Essen.