

TOPFENKUCHEN MIT MARILLEN & KIRSCHEN

ZUTATEN für 1 runde Tarteform (4 Personen)

ca. 8-10 Marillen, einige Kirschen

1 Biozitron (Abrieb und 1 EL Zitronensaft)

4 Eier, getrennt

1 Prise Salz

100 g weiche Butter

150 g Staubzucker

500 g Magertopfen (Magerquark)

40 g Gries

20 g Mehl, glatt



3 EL Mandelplättchen

ev. 2 EL Marillenmarmelade

Butter und Kristallzucker für die Form; Staubzucker

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180° C vorheizen. Zitrone waschen und abreiben, Saft auspressen.

Eier trennen. Aus dem Eiweiß und 1 Prise Salz einen steifen Schnee schlagen.

Butter und Staubzucker mit Zitronenabrieb cremig rühren.

Eierdotter nach und nach einrühren.

Topfen, 1 EL Zitronensaft, Grieß und Mehl einrühren. Schnee vorsichtig unterheben.

Eine ofenfeste Auflaufform buttern und mit 1 EL Kristallzucker oder etwas Grieß ausstreuen. Topfenmasse einfüllen und glatt streichen.

Marillen halbieren, entkernen und mit der Schnittfläche nach oben auflegen, dabei etwa zur Hälfte versenken. Kirschen darauf verteilen und mit den Mandelplättchen bestreuen.

Im Rohr 30 Minuten goldbraun backen.

Mit Staubzucker bestreuen und lauwarm servieren.

TIPPS

Für eine glänzende Oberfläche die Marillenhälften nach dem Backen mit 2 EL Marillenmarmelade besteichen. Damit sich die Marmelade besser streichen lässt, kurz in der Mikrowelle erwärmen.

Den Auflauf bei leicht geöffneter Backrohtür (Kochlöffel einklemmen) 10 Minuten ausdünsten lassen, dann sinkt er nicht so stark in sich zusammen.



www.sugarandrose.org facebook.com/sugarandrose