

MOHN-TOPFENKUCHEN MIT MARILLEN

ZUTATEN

für Backform mit 16 x 37 cm bzw. 20 x 30 cm

3 Eier, getrennt

1 Prise Salz

165 g Kristallzucker

95 ml Pflanzenöl

200 g Naturjoghurt, 3,5%

150 g Mohn, fein gemahlen

120 g Mehl, glatt

6 g Backpulver



500 g Topfen, mager oder 20%

70 g Staubzucker

1 P. Bourbon-Vanillezucker

20 g Vanillepudding-Pulver

2 Eier

Abrieb ½ Biozitronen



ca. 200 g Marillen, entsteint

ZUBEREITUNG

1. Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backform einfetten.
2. Eiweiß mit Salz steif schlagen und beiseite stellen.
3. Eigelb mit Kristallzucker cremig schlagen und dann das Öl einrühren. Joghurt, Mohn, Mehl und Backpulver einrühren und den Eischnee unterheben.
4. Den Mohn Teig in die Backform füllen und im Rohr ca. 5 Minuten vorbacken.
5. In der Zwischenzeit die Topfenmasse zubereiten: Topfen mit Zucker, Vanillezucker und Puddingpulver verrühren, Eier und Zitronenabrieb unterrühren.
6. Die Topfenmasse in einen Spritzsack mit großer Lochtülle füllen und auf den vorgebackenen Mohnkuchenteig gitterförmig aufspritzen (eventuell zwei, drei Streifen übereinander). Alternativ kann die Topfenmasse auch mit einem Löffel aufdrapiert werden.
7. Die Marillen halbieren oder in Streifen schneiden und zwischen den Topfenstreifen aufsetzen.
8. Den Kuchen weitere 35 Minuten fertig backen.
9. Auskühlen lassen und ev. mit Staubzucker bestreuen.

