



NOVEMBER



Topfengitterkuchen

ZUTATEN

-  **5 Eier** vom **Entachernhof**
 - 270 g Zucker
-  **1/8 l Öl**
 - 1/8 l Wasser
 - 1 TL Backpulver
-  **320 g Mehl**
-  **600 g Magertopfen** vom **Biohof Aubauer**
-  100 g Staubzucker
 - Zitronenzeste
 - 2 Pkg Vanillezucker
-  **2 Eier**

ZUBEREITUNG

- Eier trennen - Eidotter mit Zucker schaumig rühren - nach und nach Öl und Wasser hinzufügen.
- Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen - Mehl mit Backpulver vermengen und in die Dottermasse sieben und unterheben.
- Zum Schluss den steifen Schnee vorsichtig unterheben.
- Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen.
- Topfen, Zitronenzeste, Eidotter, Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eiklar zu steifem Eischnee schlagen und unter die Topfenmasse heben.
- Die Topfenmasse gitterförmig auf den Rührteig spritzen und den Kuchen 30 - 35 Minuten bei 180° Umluft backen.

Die gekennzeichneten Zutaten sind in der Dorfladenbox Mondsee und im regionalen Handel erhältlich!



Dieses und weitere Rezepte unserer Direktvermarkter findet ihr auf unserer Website naturpark-bauernland.at/rezepte

VON NATURPARK-
DIREKTVERMARKTERIN

ELENA ZILLER
VOM BIOHOF AUBAUER IN ST. LORENZ