

### Mohn-Topfenschnitten

#### **Zutaten:**

25 dag Zucker  
4 Eier  
1/8 l Öl  
1/8 l Wasser  
20 dag Mehl  
10 dag geriebener Mohn  
1 Packerl Vanillezucker  
1/2 Backpulver



#### **Zubereitung:**

Zucker, Dotter, Öl, Wasser und Vanillezucker schaumig rühren. Danach Schnee, Mehl, Backpulver, Mohn unter die Masse rühren. Den Teig auf ein befettetes, bemehltes Blech streichen.

#### **Fülle:**

2 Pack. Topfen  
15 dag Zucker  
10 dag Butter  
1 Pack. Vanillezucker  
2 EL. Rum  
1 Pckung Vanillepudding  
4 Eier

#### **Zubereitung:**

Butter, Zucker, Vanillezucker und Dotter verrühren. Den geschlagenen Schnee, Topfen und Vanillepudding unterheben. -- Nicht Mixen! --

Mit der Topfenmasse wird ein Gitter auf die Mohnmasse gespritzt!

Heißluft: 180°C