

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