



Benötigte Zutaten

Mürbteig

375 g **Premium Teebutter**

450 g Mehl

150 g Zucker

3 Eigelb

Vanillezucker

Zitronenabrieb

Fülle

700 g **Premium Topfen**

4 Eigelb

6 Eiklar

1 Prise Salz

200 g Zucker

100 g Nüsse (gerieben)

Pinzgauer Topfenschnitte

Ein feines Blechkuchen-Rezept

Anleitung

1. Mehl, Zucker, Zitronenschale und Vanillezucker auf ein Brett geben.
2. Mit der Butter abbröseln.
3. Dotter dazugeben. Zu einem glatten Teig verarbeiten und eine 1/2 Stunde kühl rasten lassen.
4. Topfen mit Zucker, Salz und Dotter schaumig rühren.
5. Den steifgeschlagenen Schnee und die geriebenen Nüsse unterheben.
6. Den Mürbteig auf dem Blech ausrollen.
7. Die Fülle daraufgeben.
8. Im Rohr bei 200 Grad ca. 25 Minuten backen.

Quelle: „Salzburger Bäuerinnen kochen“ aus dem Loewenzahnverlag



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten