

Polnischer Topfenkuchen

Geräte TM6, TM5

Arbeitszeit 30 Min

Gesamtzeit 1 Std. 20 Min

Portionen 20 Portionen

Zutaten

Teig

- 30 g Zucker
- 1 Ei
- 120 g Margarine (oder weiche Butter)
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Füllung:

- 5 Eier
- 1000 g Topfen (20 Prozent Fett)
- 600 g Milch
- 250 g Zucker
- 120 g Sonnenblumenöl
- 2 Packerl Vanillepuddingpulver (oder Maizena)
- 1 Prise Salz



Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen
2. Alle Teigzutaten in den Mixtopf geben und 40 Sek./Stufe 5 vermengen. Teig auf einer bemehlten Fläche rechteckig ausrollen und in eine rechteckige, gefettete Kuchenform geben (ca. 40x24x6 cm)
3. Füllung: Eier trennen, Topfen, Milch 150 g Zucker, Öl und Puddingpulver in den Mixtopf geben und 1 Min. 30 Sek./Stufe 6 vermischen .
4. Topfenmischung gleichmäßig auf dem Teig verteilen und im auf 180 Grad C vorgeheiztem Backofen 50 Minuten backen.
5. Mixtopf sehr gründlich spülen und abtrocknen
6. 100 g Zucker in den Mixtopf geben 10 Sek./Stufe 10 pulverisieren
7. Rührhaufsatz einsetzen; Eiweiß, Staubzucker und Salz in den Mixtopf geben und 5 Min./Stufe 3 steif schlagen. Kuchen aus dem Rohr nehmen (Füllung erscheint noch flüssig). Eischnee vorsichtig drauf verteilen und bei 180 Grad C. weitere 10 Minuten im Backofen backen.
8. Kuchen in der Form abkühlen lassen, bevor er auf aufgeschnitten und genossen wird

9. Guten Appetit!