



## Benötigte Zutaten

Für den Boden

250 g Zucker

5 Eigelb

100 g Öl

150 g Wasser

280 g Weizenmehl

1/2 Pkg. Backpulver

5 Eiklar

Für das Gitter

80 g Zucker

2 Dotter

500 g **Premium Topfen**

2 Eiklar

## Topfengittertorte

Besonders flaumig und saftig

### Anleitung

Für den Boden werden die Dotter mit dem Zucker schaumig geschlagen. Danach langsam und unter weiterem Rühren das Öl/Wasser Gemisch einlaufen lassen. Am Schluss wird die Masse mit dem Weizenmehl und dem Backpulver vermischt. Das Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Den Teig auf ein Backblech streichen.

Für das Gitter Dotter mit Zucker und Topfen gut verrühren und anschließend das steif geschlagene Eiklar unterheben. Danach wird die Masse in einen Spritzsack gefüllt und ein Gittermuster auf das Backblech gespritzt.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Heißluft) ca. 35-40 min backen.



Ein Rezept von  
**Christina Bauer**