

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