

Steppdeckenkuchen

Zutaten:

Teig:

- 5 Eier
- 1/8 lt. Öl
- 1/8 lt. Wasser
- 350 g Zucker
- 350 g Mehl
- 1 Pkg. Backpulver

Topfenmasse:

- 500 g Topfen
- 5 EL Staubzucker
- 2 Dotter
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2 Eiklar

Zubereitung:

Für den Teig die Eier schaumig schlagen. Danach Öl, Wasser und Zucker dazu rühren. Abschließend das Mehl und das Backpulver unterheben.

Teig auf ein befettetes Blech streichen.

Für die Topfenmasse zuerst Schnee schlagen und dann mit den restlichen Zutaten vermischen.

Die Topfenmasse in einen Spritzsack füllen und auf dem Teig gitterförmig aufspritzen.

Bei Ober-/Unterhitze 180 °C ca. 30 Minuten backen.

Der Teig geht beim Backen auf und die Topfenmasse bleibt unten - so entsteht das Steppdecken-Muster.

Tipp: Dünne Streifen aufspritzen - schaut schöner aus.

Gutes Gelingen!