



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

gut machbar

Zutaten:

- 30 dag Butter, weich
- 40 dag Staubzucker
- 2 Pkg. Vanillezucker
- Rum (38 %)
- 6 Stk. Eier
- 65 ml Milch
- 40 dag Mehl
- 1 EL Backpulver
- 2 EL Kakao, gesiebt
- 50 dag Topfen

Quellen:

- Seminarbäuerinnen Kärnten:
Süße Verlockungen

Topfenwelle

Zubereitung

Teig

- Zutaten: 30 dag weiche Butter; 30 dag Staubzucker; 1 Pkg. Vanillezucker; Rum; 4 Dotter; 1/16 l Milch; 6 Eiklar; 40 dag Mehl
- 1 EL Backpulver; 2 EL gesiebter Kakao
- Butter mit Staubzucker, Vanillezucker, Rum und Dotter schaumig rühren.
- Die Milch nach und nach dazugeben.
- Eiklar steif schlagen und auf die Buttermasse geben.
- Mehl und Backpulver mischen und vorsichtig unterheben.
- Die Hälfte des Teiges auf ein befettetes und mit Mehl bestäubtes Blech (20 x 35 cm) streichen.
- Den Kakao in den übrigen Teig einrühren.

Fülle

- Zutaten: 50 dag Topfen; 2 Dotter; 1 Pkg. Vanillezucker; 3 EL Staubzucker
- Für die Fülle alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und gut verrühren.

Fertigstellen

- Die Masse vorsichtig auf dem hellen Teig verteilen und leicht wellenförmig verstreichen.
- Den dunklen Teig darüber streichen und die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres, bei 160°C schieben.
- Backzeit ca. 60 Minuten