



Topfenschnitte

Rákóczi túrós

Zutaten:

Für den Mürbteig:
25 dag Mehl
12 dag Butter
6 dag Staubzucker
2 Eigelb
10 dag (Sauer) Rahm
oder Naturjoghurt
1/4 Packerl Backpulver
eine Prise Salz

Für die Topfenmasse:
50 dag Topfen
(eher bröselig)
15 dag Kristallzucker
3 Eigelb
20 dag (Sauer) Rahm
oder Naturjoghurt
3 EL Grieß
1 Pkg. Vanillezucker

Für das Gitter:
3 Eiweiß
1 Glas Marillenmarmelade
2 KL Staubzucker
(auf Eiweißschnee zu streuen)

Zubereitung:

Teig:

Aus den Zutaten für den Teig zügig einen Mürbteig zubereiten. Den Teig im Kühlschrank mind. 30 Minuten rasten lassen. Wenn der Teig abgekühlt ist, rollen wir ihn vorsichtig aus und legen ihn in eine mittelgroße Backform oder Springform. Wir stechen ihn mehrmals mit einer Gabel ein, damit er nicht aufgeht, und backen ihn bei 180 °C etwa 8-10 Minuten lang. Der Teig sollte nicht ganz fertig gebacken sein.

Topfenmasse:

Den Topfen (Quark) zerdrücken wir mit einer Gabel und mischen dann Zucker, Eidotter, Sauerrahm und den Grieß dazu. Die Rosinen waschen wir, lassen sie abtropfen und geben sie zusammen mit der abgeriebenen Zitronenschale zum Topfen. Aus dem Eiweiß schlagen wir festen Schnee und heben ihn vorsichtig unter die Mischung.

Wenn der Teig aus dem Ofen kommt, lassen wir ihn etwas abkühlen und verteilen dann die Topfencreme darauf. Anschließend backen wir den Kuchen weitere 30 Minuten.

Gitter:

In der Zwischenzeit schlagen wir drei Eiweiß mit 15 dag Zucker auf, bis eine glänzende, cremige Masse entsteht. Diese füllen wir in einen Spritzbeutel und spritzen ein Gittermuster auf den gebackenen Kuchen. Danach stellen wir ihn erneut in den Ofen und lassen ihn bei 100–110°C etwa 20 Minuten trocknen. Sobald das Baiser leicht zu bräunen beginnt, schalten wir den Ofen aus. Wenn der Ofen schwächer heizt, kann man auch 130–140°C einstellen, muss aber gut aufpassen, dass das Baiser nicht verbrennt.

Dann nehmen wir den Kuchen aus dem Ofen und füllen, sobald er abgekühlt ist, die Gitterfelder jeweils mit einem Löffel goldgelber Marillenmarmelade. Extra Tipp: Wenn man das Eiweißgitter vor dem Backen leicht mit Staubzucker bestreut, wird das gebackene Baiser schöner und bekommt ein feineres Muster.

Quelle: <https://egy.hu/receptek/rakoczi-turos-lepeny-117833#>

Rezept und Foto wurden von Anna Endrödi zur Verfügung gestellt.

Interkultureller Kochabend "Genuss mit Vielfalt"

Amt der Bgld. Landesregierung, Referat Integration und ältere Generation,
Europaplatz 1, 7000 Eisenstadt.