

Joghurt – Mohnschnitte

Zutaten:

(Angaben in ¼ l Becher):

1 ½ Becher Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 5 Eier, 2 Becher Joghurt, 200 g flüssige Butter, 2 Becher geriebener Mohn, 2 Becher Mehl, 1 Pck. Backpulver;

Saft von ½ Zitrone, ca 60 g Staubzucker, Ribiselmarmelade, 250 g Topfen, 1 Ei, 60 g Staubzucker, 20 g Speisestärke (Maizena);

Zubereitung:

Eier mit Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren, Joghurt und flüssige Butter unterrühren, Mehl, Mohn und Backpulver unterheben.

Den Teig auf ein vorbereitetes Backblech streichen.

Eine Trennschiene in der Mitte einsetzen.

Topfen mit Staubzucker, Ei und Stärke glatt rühren und in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen. Ein Gitter über die Hälfte des Mohnteiges spritzen.

Bei 180°C etwa 25 Minuten backen.

Ribiselmarmelade noch heiß auf die andere Hälfte des Kuchens streichen und mit Zitronenglasur darüberstreichen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!