

DEIN ANKER

SEIT 130 JAHREN.

TOPFINGER

JUNG
BÄCKT
TRADITION.

ZUTATEN

5 Eier	Saft einer halben Zitrone
250g Butter (zimmerwarm)	270g Weizenmehl
250g Staubzucker	1 Pkg. Backpulver
1 Pkg. Vanillezucker	30g Stärke
250g Topfen (20% F.i.T.)	1 Prise Salz

UND SO GEHT'S:

1. Eier trennen, den Dotter beiseite stellen und das Eiklar steif schlagen.
2. Butter mit Staubzucker und Vanillezucker schaumig rühren, Dotter nach und nach hinzufügen. Topfen und Zitronensaft unterheben.
3. Mehl sieben und mit Backpulver, Stärke und Salz abmischen, danach in die Buttermasse mengen.
4. Eischnee vorsichtig unterheben.
5. Masse in eine ausgefettete Form füllen und
6. im vorgeheizten Ofen bei 170°C Ober-/Unterhitze 45-50 Minuten backen.



Philip, 2. Lehrjahr