

Topfen-Marillen-Schnitte (6-8 Portionen)

Mürbteig

- 100 g Dinkelmehl
- 70 g Diätmargarine (Becel)
- 15 g Staubzucker
- 1 g Backpulver (1/4 TL)

Topfenmasse

- 160 g Magertopfen
- 1 Eidotter
- 1 TL Zitronenschale gefriergetrocknet
- 1 TL Staubzucker
- 8 ml Süsstoff
- 20 ml Pfirsichlikör

- 15 g Vanillecremepulver
- 150 g Magermilch



Bisquit

- | | | | |
|------|------------|------|----------------|
| 2 | Eiklar | 1 | Dotter |
| 1 EL | Rohrzucker | 1 EL | heisses Wasser |
| | | 1 EL | Staubzucker |
| 50 g | Mehl | | |

sonstige Zutaten:

- 1/2 Dose Marillenkompott (240g Abtropfgewicht),
- 7 g Saftbinder (Kartoffelstärke) - ca. 1 gehäufte TL

Zubereitung (60 + 60 Minuten)

Die Zubereitung ist weder schwierig noch sehr langwierig, besteht aber aus vielen einzelnen Schritten und benötigt dafür immer wieder Schalen, Schüsseln und Abstellflächen.

Für den Mürbteig Mehl mahlen, mit Backpulver mischen und die kalte Diätmargarine in kleinen Stücken mit dem Mehl verbröseln. Rasch zusammenkneten und in Dehnfolie gut 1/2 Stunde rasten lassen (Kühlschrank)

Für die angegebene Menge eine kleine Kastenform (25x10 cm) mit Trennpapier auslegen (zur Not geht auch ein Tortenring 18 cm). Für die doppelte Menge einen Backrahmen 25x20 cm auf das Papier stellen. Backrohr auf **160° C Heissluft** vorheizen (besser: **170° „Intensivbacken“** - mehr Unterhitze)

Aus Milch und Pulver eine dicke Vanillecreme kochen, gefrorene Zitronenschale mit etwas Zucker klein hacken, ein Ei trennen und den Dotter mit den restlichen Zutaten und der Vanillecreme verrühren. Marillen aus der Dose nehmen und abtropfen lassen.

Das zweite Ei trennen und aus den beiden Eiklar mit dem Rohrzucker festen Schnee schlagen. Dotter mit etwas heissem Wasser aufschlagen, mit Staubzucker zu einer cremigen Masse weiterschlagen, Schnee und Mehl unterheben.

Den Mürbteig in der benötigten Grösse ausrollen, in die Form legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Topfenmasse darauf verteilen. Saftbinder dünn auf die Topfenmasse sieben und die Marillen darauf verteilen bzw. leicht eindrücken. Bisquitmasse darüber streichen.

Die Schnitten **60 - 70 Minuten** lang backen, davon die ersten 20 Minuten mit verstärkter Unterhitze („Intensivbacken“), dann Heissluft. Die Backrohartür mit dem Kochlöffel einen Spalt breit offen halten.

Auskühlen lassen und im Kühlschrank über Nacht fest werden lassen.