

Zutaten für eine Auflaufform (Steingut) ca. 20 – 30 cm:

Boden und Streusel:

- 270 g **Weizenmehl**, glatt – BIO vom Oberland (Tirol)
- 100 g Zucker – BIO. . .
- ½ PCK **Vanillezucker** – echt und Faire Trade gehandelt
- ½ PCK WeinsteinBackpulver
- 1 Prise Salz

- 1 ST **Hühnerei** – vom freilaufenden Huhn „Tiroolensis“
- 125 g **Butter** temperiert, vom Bauern - nebenan derena Kua

Belag:

- 250 g **Topfen** gemacht vom Bauern - nebenan von derena Kua die Milch
- 1 ST **Hühnerei** – vom **freilaufenden Huhn „Tiroolensis“**
- 100 g Zucker
- 1 Spritzer Limettensaft
- 1 Prise Salz

- 200 g Sauerrahm **„Tiroolensis“**
- ½ PCK Vanillepuddingpulver

8-10 ST **Tiroler Marillen** oder Pflaumen

Auflaufform ca. 20 – 35 cm mit Packpapier ausgekleidet

Herstellung:

1. Für den Mürbteig Mehl, Zucker, Vanillezucker Backpulver und Salz in einer Schüssel (Kenwood) vermengen temperierte Butter und das Ei hinzugeben und kurz miteinander verarbeiten.
2. Ca. 3/3 des Teiges in die mit Backpapier ausgelegte Form geben und glatt-drücken.
3. Restlichen Streuselteig in den Kühlschrank stellen.
4. Marillen waschen, trocknen und halbieren.
5. Für die Topfenmasse Topfen, Ei Zucker, Limettensaft und Salz kurz miteinander vermengen.
6. Sauerrahm mit dem Puddingpulver klumpenfrei verrühren und unter die Topfenmasse kurz einrühren.
7. Die Marillen darauf verteilen und die Topfenmasse darauf glattstreichen.
8. Die restlichen Streusel gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und bei 180 °C im vorgeheizten Backofen für ca. 40-45 Minuten backen.
9. Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen und genießen.

