

Anitas Almkäsekuchen „Stoißer Art“

Blechkuchen

Backzeit 45 bis 50 Minuten

Mürbteig

250 g Mehl

125 g Zucker

1 Prise Salz

1 Eigelb

½ Pck. Backpulver

125 g Berchtesgadener Land Bergbauern-Butter (kalt),

1 Glas Apfelmus, selbst gemacht oder (720 g-Glas)

Mehl auf Backbrett sieben, Zucker, Salz, Eigelb und Backpulver zugeben, die kalte Butter in kleinen Stücken darauf verteilen. Alle Zutaten schnell zu einem Teig verkneten, der sich gut ausrollen lässt. Bei Bedarf noch Mehl hinzufügen.

Den Teig etwa 1 Std. kühl stellen. Danach auf einem mit Butter ausgefetteten Blech ausrollen, das Apfelmus auf den Mürbteig geben und glatt verstreichen.

Topfenmasse

6 Eier

125 g Berchtesgadener Land Bergbauern-Butter

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

6 El Zitronensaft

1 kg Topfen Magerstufe (Molkerei Berchtesgadener Land)

2 El Mehl

1 Prise Salz

Zubereitung

Die Eier trennen, Eiweiß mit 1/3 Zucker und 1 Prise Salz steifschlagen. Die weiche Butter mit restlichem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, nach und nach die Eigelbe zugeben und weiterschlagen. Den Topfen, Zitronensaft und Mehl unterrühren bis eine cremige Masse entsteht. Zum Schluss den Eischnee unterheben und die Masse auf den mit Apfelmus bestrichenen Mürbteig geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 175 Grad) 45 – 50 Minuten backen.

Guten Appetit!

Landgasthäuser Alpen

Stoißeralm, Anger

Stoißeralm, 83454

Heinrich Koch, 1. Vorstand der Almgemeinschaft Freidling e.G.

08666 1358

83317 Teisendorf, Schnelling 6

www.stoisseralm.de

Telefon Alm: 0175 6166267