



## Erdbeer-Topfenblech

### Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiß mit Wasser steif schlagen, Zucker und Vanillezucker unterrühren, dann die Eigelb dazu. Mehl und Backpulver darübersieben und per Hand locker unter die Eimasse heben.
2. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Bei 160° ca. 15 min. backen. Für den Belag den Schlag mit Sahnesteif fest schlagen.
3. Alle übrigen Zutaten mixen und zum Schluss den Schlag unterrühren. Auf das kalte Biskuit streichen, mit den Früchten belegen. Ich streiche auf das Biskuit immer etwas Marmelade, damit es durch den Topfen nicht zu weich wird.

**Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAFamilie-Fan Ulrike Schrenk.**

### Zutaten

#### Blitzbiskuit:

4 Eier

4 EL kaltes Wasser

125 g Zucker

1 Vanillezucker

150 g Mehl

1 KL Backpulver

#### Belag:

2 P. Topfen

1 Becher Schlagobers

1 Packung Sahnesteif

Zucker nach Geschmack

Erdbeeren zum Belegen