Ananas-Topfenauflauf

Ob als Dessert, Süßspeise zum Mittagessen oder Kuchenalternative – dieser Ananas-Topfenauflauf schmeckt warm und kalt gleichermaßen köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

2 Stk.	Eier
120 g	Feinkristallzucker
1 TL	Vanilleextrakt
75 g	Butter
75 ml	Vollmilch
100 g	Grieß
500 g	Speisetopfen (Quark)
1 Dose	Ananas (400 g Abtropfgewicht)
	Butter (für die Form)

Zubereitung

1. Um einen süßen **Ananas-Topfenauflauf** zuzubereiten, den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Eier, Feinkristallzucker und Vanilleextrakt in einer Schüssel cremig verrühren. Die geschmolzene Butter hinzufügen. Jetzt den Topfen, Vollmilch und Grieß zur Eier-Mischung geben und alles gut verrühren, bis eine glatte, cremige Masse entsteht.

2. twa ein Drittel der **Ananas** in kleine Würfel schneiden und unter die Topfenmasse heben. Die Masse in die vorbereitete Auflaufform füllen und glattstreichen. Mit den restlichen Ananasscheiben belegen und leicht in die Masse drücken.

3. Im vorgeheizten Backofen ca. 40–45 Minuten goldbraun backen. Den Ananas-Topfenauflauf etwas abkühlen lassen und warm oder kalt genießen.

Tipp