Beerenauflauf

Mit diesem Rezept gelingt ein wunderbarer Beerenauflauf. Das köstliche Dessert kann man kalt oder warm genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

500 g	Beeren (Heidelbeeren, Brombeeren)
260 g	Topfen
260 g	Schlagobers
100 g	Grieß
100 g	Butter
150 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
5 Stk.	Eier
1 Packung	Backpulver
2 Packungen	Vanillepudding
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für den **Beerenauflauf** zu Beginn die Beeren verlesen, putzen, in einer Schüssel mit kaltem Wasser vorsichtig waschen und abtropfen lassen.

2. Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Auflaufform buttern.

3. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. In einer Backschüssel zerlassene Butter, Topfen, Schlagobers, Grieß, Vanillezucker und Puddingpulver miteinander vermischen.

4. Die Eier trennen. Eidotter mit Staubzucker schaumig mixen und unter die Topfenmasse heben. Anschließend das Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen und ebenfalls unterheben.

Danach das Backpulver einsieben und unterheben.

5. Zum Schluss die Beeren langsam untermischen, in die Form geben und für etwa 45 Minuten backen. Nach der Backzeit den Beeren-Auflauf mit Staubzucker überstreuen und warm servieren.

Tipp

Für den Beerenauflauf kann man verschiedene Beerensorten nach Geschmack miteinander mischen.