

Erdäpfelnudel-Auflauf mit Pflaumen

Der Erdäpfelnudel-Auflauf mit Pflaumen sind eine feine Süßspeise aus der österreichischen Küche. Karamellisierte Erdäpfelnudeln werden mit einer luftigen Topfenmasse kombiniert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

Staubzucker

für die Topfenmasse

500 g	Speisetopfen (20% Fett)
2 Stk.	Eier
1 Prise	Salz
100 g	Feinkristallzucker
15 g	Speisestärke
1 TL	Zimt
1 TL	Vanillepaste
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft

Außerdem

1 EL	Butter (zum Anbraten)
500 g	Erdäpfelnudeln (Schupfnudel vom Kühlregal)
2 EL	Feinkristallzucker
450 g	Pflaumen (oder Zwetschken)

Zubereitung

1. Für den **Erdäpfelnudel-Auflauf mit Pflaumen**, die Pflaumen gründlich waschen, trocken tupfen, halbieren und entsteinen. Anschließend das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform leicht mit Butter einfetten.

2. Etwas Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Erdäpfelnudeln hineingeben und unter regelmäßigem Wenden goldbraun anbraten. Den Zucker darüberstreuen und die Erdäpfelnudeln in der Pfanne hin und her schwenken, bis der Zucker karamellisiert ist. Die karamellisierten Erdäpfelnudeln vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Anschließend gleichmäßig in der vorbereiteten Auflaufform verteilen.
3. Topfenmasse zubereiten, die Eier sorgfältig trennen. Das Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen und kurz beiseitestellen. Die Eidotter mit dem Feinkristallzucker verrühren. Den [Speisetopfen](#), Feinkristallzucker, die Vanillepaste, den Zitronensaft und die Speisestärke hinzufügen und alles zu einer glatten Masse verrühren. Den vorbereiteten Eischnee vorsichtig unter die Topfenmasse heben, damit die Masse schön luftig bleibt. Anschließend die vorbereiteten Pflaumen-Stücke vorsichtig unterheben.
4. Die fertige Topfen-Pflaumen-Masse gleichmäßig auf den karamellisierten Erdäpfelnudeln verteilen und glatt streichen. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 45 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen aus dem Ofen nehmen und nach Belieben mit Staubzucker bestreuen. Den Erdäpfelnudel-Auflauf mit Pflaumen am besten noch warm servieren.

Tipp

Der süße Erdäpfelnudel-Auflauf gelingt natürlich auch mit frisch geerntete Zwetschken!