

Heidelbeer Auflauf

Ein Rezept für ein beliebtes österreichisches Dessert: Der Heidelbeer Auflauf schmeckt aber auch sehr gut zur Kaffeejause.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

500 g	Heidelbeeren
250 g	Topfen
250 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
1 EL	Butter (zum Einfetten der Form)
2 EL	Staubzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. Für den **Heidelbeer Auflauf** den Backofen auf 180°C vorheizen. Butter zerlassen und mit Topfen, Schlagobers, Grieß, Vanillezucker und Vanillepuddingpulver vermischen. Eidotter mit Zucker schaumig aufschlagen und unter die Topfmasse rühren.
2. Eiklar mit etwas Salz steif schlagen und vorsichtig unterheben. Dann das Backpulver sieben und ebenfalls untermischen. Heidelbeeren waschen, putzen und mit der Topfmasse vermengen.
3. Eine Auflaufform buttern und die Topfmasse hineinfüllen. Im Ofen ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen, mit Staubzucker bestreuen und noch warm servieren.

Tipp

Der Heidelbeer Auflauf kann auch mit anderen Früchten wie Brombeeren oder Ribisel zubereitet oder mit ihnen verfeinert werden.