# Heidelbeer-Topfen-Gratin

Süß-fruchtiger Auflauf mit köstlichen Beeren: Von dem Rezept für Heidelbeer-Topfen-Gratin ist die ganze Familie begeistert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 220 g | Heidelbeeren |
| 2 Stk. | Eier |
| 30 g | Staubzucker |
| 4 cl | Sekt |
| 0.5 Stk. | Zitronen (den Saft und die Schale davon) |
| 30 g | Topfen |
| 1 EL | Schlagobers |
| 1 EL | Staubzucker (zum Bestreuen) |
| 1 Stk. | Auflaufform |

## Zubereitung

1. Ein **Heidelbeer-Topfen-Gratin** ist schnell und leicht zuzubereiten: Den Backofen auf die höchste Oberhitze vorheizen. Heidelbeeren waschen, putzen und vorsichtig abtrocknen.

2. Sekt, Zitronensaft, Zitronenschale, Eidotter und Staubzucker verrühren. Über einem heißen Wasserbad zu einer schaumigen Masse schlagen. Vom Herd nehmen und den Topfen wie auch das Schlagobers untermischen.

3. Zwei kleine Gratinierförmchen oder eine große Form mit drei Viertel der Heidelbeeren befüllen. Die Gratiniermasse darüber gießen und die restlichen Beeren darauf verteilen. Bei Bedarf etwas eindrücken.

4. Im Backofen auf der mittleren Schiene überbacken. Wenn die Oberfläche goldgelb ist, das Gratin herausnehmen und mit Staubzucker bestreut servieren.

## Tipp

Zu Heidelbeer-Topfen-Gratin schmeckt eine Portion Vanilleeis.