Holunderbeeren-Auflauf

Der Holunderbeeren-Auflauf mit lockerer Topfenmasse ist ein köstlicher Nachtisch. Das Rezept ist ideal für die Holunderbeerensaison und eine traditionelle fruchtige Süßspeise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

300 g	Holunderbeeren (reife)
	Butter (für die Auflaufform)
4 Stk.	Eier
500 g	Speisetopfen
5 EL	Weizengrieß
60 g	Feinkristallzucker
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für den **Holunderbeeren-Auflauf** den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit etwas Butter gründlich einfetten.

2. Die Holunderbeeren vorsichtig waschen und anschließend von den Stauden entfernen. Dafür eignet sich eine einfache Gabel besonders gut: Die Beeren lassen sich damit bequem von den kleinen Stielen abstreifen.

3. Anschließend die Eier trennen. Das Eiklar in eine saubere Schüssel geben und zu einem festen Eischnee aufschlagen. Für die Topfenmasse den Speisetopfen gemeinsam mit den Eidottern, Zucker, Weizengrieß und einer Prise Salz in eine zweite Schüssel geben.Alles gründlich miteinander verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Den steif geschlagenen Eischnee vorsichtig unter die Topfenmasse heben. Dabei behutsam arbeiten, damit möglichst viel Luft im Eischnee erhalten bleibt und der Auflauf schön locker wird. Anschließend die vorbereiteten Holunderbeeren vorsichtig unterheben.

4. Die fertige Masse in die gebutterte Auflaufform geben und gleichmäßig glatt streichen. Den

Holunderbeeren-Auflauf im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten goldgelb backen. Nach dem Backen kurz abkühlen lassen und am besten noch warm servieren.

Unsere Empfehlung
Auflaufform-Set aus Keramik rechtecking
Backform, Lasagneform

hier bestellen



Tipp

Der Holunderbeeren-Auflauf mit Topfen schmeckt besonders gut mit etwas Staubzucker bestäubt. Auch Vanillesauce oder ein Klecks Schlagobers passen hervorragend zur fruchtigen Süßspeise.