Mohn-Kirschauflauf

Das Rezept für den Mohn-Kirschauflauf, ist ein absolutes Muss für Mohn-Liebhaber.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 1,2 h

Zutaten

Nach Belieben	Fett (für die Form)
200 g	Semmeln (ca. 3-4 Stk.)
175 ml	Milch (lauwarm)
4 Stk.	Eigelb
4 Stk.	Eiweiß
1 Prise	Salz
120 g	Kristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
250 g	Mohnback
500 g	Magertopfen
1 EL	Zitronensaft
70 g	Mehl
1 Packung	Backpulver
1 Glas	Kirschen (350g Abtropfgewicht)
60 g	Mandelblättchen
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für den Mohn-Kirschauflauf eine Auflaufform (ca.28x21cm) ausfetten und den Backofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Die Semmeln in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Nun die Milch übergießen,

damit die Semmeln weichen können.

3. Jetzt die Eigelbe mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Dann den Topfen, den Zitronensaft und den Mohn unterrühren. Danach das Mehl mit dem Backpulver vermengen, sieben und unterheben.

4. Im Anschluss die eingeweichten Semmel ausdrücken, in Stücke rupfen und hinzufügen. Und letztendlich die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und unterheben.

5. Jetzt die Hälfte des Teiges in die Auflaufform streichen. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Nun die restliche Teigmasse auf den Kirschen verteilen und glattstreichen.

6. Zum Schluss die Mandelblättchen drüber streuen und alles ca. 35-40 Minuten backen. Den Auflauf heiß servieren und wer mag, kann ihn noch mit Staubzucker bestäuben.

Tipp

Den Mohn-Kirschauflauf mit einer Vanillesoße servieren.