

Omas Topfenauflauf

Omas Topfenauflauf ist ein echter Klassiker der österreichischen Küche – cremig und perfekt für die ganze Familie. Dieses einfache Rezept schmeckt sowohl warm als auch kalt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

| | |
|-------------|-----------------------------------|
| 500 g | Speisetopfen (20 %, Quark) |
| 4 Stk. | Eidotter |
| 30 g | Staubzucker (Puderzucker) |
| 2 Packungen | Vanillepuddingpulver |
| 150 ml | Vollmilch |
| 250 g | Sauerrahm |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 0.5 Stk. | Bio-Zitronen (Schale unbehandelt) |
| 1 Prise | Salz |
| 5 Stk. | Eiklar |
| 50 g | Zucker |

Zubereitung

1. Für **Omas Topfenauflauf** den Speisetopfen mit Eidottern, Staubzucker, Puddingpulver, Milch, [Sauerrahm](#), Vanillezucker, Zitronenschale und Salz in einer Schüssel glatt rühren. Die Eiklar mit Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Topfenmasse heben. Eine ofenfeste Auflaufform zirka (20 x 30 cm) be fetten und mit Zucker austreuen.
2. Nun die Masse in die Form füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 35 Minuten goldgelb backen. Den Topfenauflauf vom Backofen nehmen leicht abkühlen lassen und warm oder kalt genießen



[hier bestellen](#)

Unsere Empfehlung
Auflaufform-Set aus Keramik
rechteckig
Backform, Lasagneform



Tipp

Omas Topfenauflauf pur mit Staubzucker oder fruchtigem Kompott servieren.