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) befetten und mit Zucker ausstreuen.

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

Unsere Empfehlung
Auflaufform-Set aus Keramik
rechtecking
Backform, Lasagneform

hier bestellen



Tipp

Omas Topfenauflauf pur mit Staubzucker oder fruchtigem Kompott servieren.