Süßer Topfen-Pudding

Ein schönes Rezept für ein leckeres Dessert zu vielen Gelegenheiten: Süßer Topfen-Pudding , auf dem Bild mit Minzezweigen dekoriert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

750 g	Topfen
200 g	Sauerrahm
3 Stk.	Eier
4 EL	Weizengrieß
1 EL	Mehl
0.5 TL	Backpulver
6 EL	Zucker
1 TL	Vanilleextrakt

Zubereitung

1. Für den süßen Topfen-Pudding zu Beginn eine Backform mit Backpapier auslegen und das Backrohr auf 175 Grad vorheizen. Den fettarmen Topfen in eine große Backschüssel geben. Sauerrahm und Eier zufügen, mit dem Schneebesen verrühren.

2. Mehl und Backpulver einsieben, Weißengrieß, Zucker und Vanilleextrakt ebenfalls zufügen. Alle Zutaten mit dem Schneebesen gründlich durchrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Diesen in die Backform füllen und verstreichen, auf den Rost in die mittlere Ofenschiene schieben.

3. Die Backdauer hängt von der Größe der Backform ab: Bei kleinen Formen etwa 60 Minuten, weil der Pudding hier höher wird, bei großen Formen etwa 45 Minuten.

4. Nach dem Backen einige Minuten in der Form abkühlen lassen,vorsichtig stürzen. Warm oder kalt servieren.

Tipp

Den süßen Topfen-Pudding vor dem Servieren mit Zimt, Staubzucker oder Kakao bestreuen. Dazu schmecken frische Früchte und Beeren, Fruchtpüree oder Zwetschgenröster.