Süßer Topfenauflauf

Wenn du nach einer süßen Gaumenfreude suchst, ist dieser süße Topfenauflauf genau das Richtige. Hier das einfache Rezept für die Zubereitung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

250 g	Topfen (Quark)
1 Stk.	Ei
250 ml	Milch
25 g	Vanillepuddingpulver
50 g	Grieß
50 g	Zucker
100 g	Rosinen
Nach Belieben	Butterflocken
Nach Belieben	Zucker

Zubereitung

1. Für den **süßen Topfenauflauf** heize deinen Backofen auf 160 °C Umluft vor. In einer Schüssel vermische den Topfen mit Ei, Vanillepuddingpulver, Grieß, Milch, Zucker und köstliche Rosinen. Lass die Aromen harmonisch miteinander verschmelzen. Die vorbereitete Mischung gibst du dann in eine Backform (ca. 25 x 15 cm), die du in den vorgeheizten Ofen schiebst. Lass den Auflauf für etwa 20 Minuten backen, bis er erste goldene Noten annimmt.

2. Nimm den süßen Topfenauflauf aus dem Ofen und kröne ihn nach Belieben mit zarten Butterflocken und einer Prise Zucker. Lass ihn für weitere 20 Minuten im Ofen backen, bis er eine unwiderstehliche goldbraune Kruste entwickelt.

Unsere Empfehlung hier bestellen

Auflaufform-Set aus Keramik
rechtecking
Backform, Lasagneform



Tipp