Topfen-Grieß-Auflauf mit Nektarinen

Das Rezept von dem Topfen-Grieß-Auflauf mit Nektarinen schmeckt als Hauptgericht, sowohl auch als Dessert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

2 Stk.	Nektarinen (reife)
250 g	Topfen (Topfen)
1 Stk.	Ei
250 ml	Milch
25 g	Vanillepuddingpulver
50 g	Grieß
50 g	Zucker (braunen)
Nach Belieben	Butterflocken
Nach Belieben	Zucker (braunen)
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für den **Topfen-Grieß-Auflauf** mit Nektarinen die Nektarinen waschen, entsteinen, in Spalten schneiden, und den Ofen auf ca. 160°C Umluft vorheizen. Die Spalten anschließend in eine Form (ca. 23x15cm) geben.

2. Nun den Topfen, das Ei, das Vanillepuddingpulver, den Grieß und den Zucker in einer Schüssel verrühren und über die Nektarinenspalten gießen.

3. Die Form danach in den Ofen schieben und vorerst ca. 20 Minuten backen.

4. Dann die Form aus den Ofen nehmen, die Oberfläche beliebig mit Butterflocken und Zucker bestreuen und weitere ca. 20 Minuten backen. Den Auflauf am besten warm genießen.

Tipp

Für den Topfen-Grieß-Auflauf mit Nektarinen, kann man auch anstatt Nektarinen, Pfirsiche verwenden. Eine Prise Zimt passt ebenfalls gut zum Gericht.