

# Topfenauflauf mit Biskotten

Der Topfenauflauf mit Biskotten schmeckt als süße Hauptspeise, aber auch als Nachtisch. Die Biskotten verleihen dem Auflauf dabei lediglich eine andere Struktur auf der Zunge.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,2 h



## Zutaten

500 g	<a href="#">Topfen</a>
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
30 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Packung	Vanillepuddingpulver
250 ml	Milch
8 Stk.	<a href="#">Biskotten</a>
Nach Belieben	<a href="#">Erdbeermarmelade</a>
1 Stk.	<a href="#">Auflaufform</a>

## Zubereitung

1. Für den **Topfenauflauf mit Biskotten**, den Ofen auf 160°C Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Nun den Topfen, mit den Eiern, dem Vanillezucker, dem Zucker, dem Vanillepuddingpulver und der Milch gut verrühren.
3. Dann die Biskotten in kleine Stücke brechen und unter die Masse heben.
4. Die Masse danach in eine Auflaufform o.ä. (20x20x8cm) geben.

5. Diese nun beliebig mit der Erdbeermarmelade beklecksen und anschließend, am besten mit einem Holzstäbchen o.ä., leicht durchrühren, sodass ein marmoriertes Muster entsteht. Den Auflauf jetzt ca. 60 Minuten im Ofen ausbacken. Sollte der Auflauf beim Backen zu dunkel werden, einfach mit etwas Alufolie oder Backpapier abdecken.

## **Tipp**

Den Topfenauflauf mit Biskotten kann man natürlich auch mit anderen Marmeladensorten aufpeppen. Am besten schmeckt er lauwarm oder kalt serviert.