

Topfenauflauf mit Heidelbeeren

Der süße Topfenauflauf mit Heidelbeeren ist eine leckere Süßspeise. Mit unserem Rezept ist die feine Nachspeise im Nu gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

300 g	Heidelbeeren
	Butter (für die Form)
4 Stk.	Eier
500 g	Magertopfen (Magerquark)
5 EL	Weizengrieß (oder Dinkelgrieß)
60 g	Zucker
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für den süßen **Topfenauflauf mit Heidelbeeren** eine Auflaufform mit Butter einfetten und den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Heidelbeeren waschen und trocken tupfen. Die Eier trennen und das Eiweiß zu steifen Eischnee schlagen. In eine weitere Rührschüssel den Topfen mit Eidotter, Zucker, Grieß und Salz geben und gut vermengen. Jetzt den steifen Eischnee vorsichtig unterheben und Heidelbeeren untermengen. Die Masse in die vorbereitete Backform füllen, glatt streichen und zirka 30 Minuten goldgelb backen.

Unsere Empfehlung
 Auflaufform-Set aus Keramik
 rechteckig
 Backform, Lasagneform



[hier bestellen](#)



Tipp

Der süße Topfenauflauf gelingt auch mit Brombeeren oder andere Beeren deiner Wahl.