Topfenauflauf mit Trauben

Das Rezept für den Topfenauflauf mit Trauben und Grieß ist schnell gerührt und gebacken. Der süße Auflauf schmeckt warm oder auch kalt serviert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

2 Stk.	Eier
500 g	Magertopfen (Magerquark)
30 g	Grieß
1 Packung	Vanillepuddingpulver
2 EL	Zucker
300 g	Rote Trauben
	Butter (für die Form)
1 Stk.	Auflaufform

Zubereitung

1. Für den **Topfenauflauf mit Trauben** den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten.

2. Die Eier trennen. Den Magertopfen mit Grieß und Eigelbe verrühren. Jetzt das Puddingpulver und Zucker unterrühren.

3. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben.

4. Die Hälfte der Masse in die Form füllen und die Hälfte der gewaschenen Trauben darüber verteilen. Restliche Masse einfüllen und übrige Trauben darauf geben.

5. Im vorgeheizten Backofen zirka 35-40 Minuten goldgelb backen.

Tipp

Den Topfenauflauf beliebig mit anderen Beeren oder Obst der Saison zubereiten.