

Topfenauflauf

Der süße Topfenauflauf bekommt mit verschiedenen fruchtigen Beilagen immer wieder ein neues Gesicht. Und die Zubereitung gelingt mit diesem Rezept mühelos.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

500 g	Topfen
125 g	Zucker
2 EL	Stärkemehl
7 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
1 Stk.	Zitrone (die Schale davon)
50 g	Zucker (fürs Schnee schlagen)
50 g	Butter (flüssige)
1 EL	Butter (und Brösel für die Form)

Zubereitung

1. Für die Zubereitung des Topfenauflaufs zuerst den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eine runde Form mit Butter ausstreichen und mit Bröseln bestreuen.
2. Anschließend die Eier trennen. Die Dotter mit Topfen, Vanillezucker, Zucker und geriebener Zitronenschale gründlich verrühren. Das Stärkemehl langsam unterrühren.
3. Zucker zum Eiklar geben und zu steifem Schnee schlagen. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Eischnee und geschmolzene Butter abwechselnd unter die Topfennmasse heben. In die Form streichen und rund 40 Minuten lang backen.

Tipp

Der Topfenuflauf schmeckt wunderbar mit Zwetschkenröster, Kompott, marinierten Erdbeeren oder Marillenmarmelade. Vor dem Servieren kann man ihn noch mit Staubzucker bestreuen.