

Topfennudel gebacken

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Bandnudeln	50 Dekagramm
Staubzucker / Puderzucker	10 Dekagramm
Semmelbrösel / Paniermehl	Etwas / nach Bedarf
Margarine / Thea	Etwas / nach Bedarf
Topfen / Quark	50 Dekagramm
Butter	15 Dekagramm
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.

Zubereitung:

Topfen wird mit Butter, Dotter und Vanillezucker gut abgerührt und mit gekochten Bandnudeln vermischt.

Schnee schlagen, Staubzucker unterheben und unter die Nudel mischen.

Eine tiefe Backform ausfetten und bröseln. Nudel einfüllen mit Butterflocken belegen und bei 180 Grad, goldbraun backen.

Tipp: Kompott dazu

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1496-Topfennudel-gebacken.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at