

Topfscheiterhaufen



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eiweiß / Eiklar	2 Stk.
Magertopfen / Magerquark	250 g
Zitronen	1 Stk.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Eigelb / Eidotter	2 Stk.
Staubzucker / Puderzucker	7 Dekagramm
Butter	5 Dekagramm
Feinkristallzucker	5 Dekagramm
Vollmilch	375 ml
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Rosinen / Sultaninen	5 Dekagramm
altbackene Semmeln	6 Stk.

Zubereitung:

6 Stück alte Semmeln
3 Stück Eier
3/8 l Milch
5 dag Zucker

FÜLLE:

5 dag Butter
7 dag Staubzucker
2 Stück Dotter
1 Packung Vanillezucker
1 Stück Zitrone / Saft
250 g Topfen
2 Stück Eiklar
5 dag Rosinen
Butter für die Form und zum Belegen
Zucker zum Bestreuen

3 Stück Eier, 3/8 L Milch und 5 dag Zucker gut vermischen. Die Semmeln blättrig schneiden und mit dem Eier, Milch, Zucker-Gemisch übergießen.

Butter, Staubzucker, Dotter, Vanillezucker, Zitronensaft schaumig rühren. Den Topfen einrühren, damit eine cremige Masse entsteht. Eiklar zu sehr steifen Schnee schlagen und mit den Rosinen unter die Topfenmasse mischen.

Die Hälfte der Semmelmasse in eine mit Butter befettete Auflaufform schichten.

Topfenfülle darauf verstreichen und mit der restlichen Semmelmasse abdecken.

Mit Butterflocken belegen und im Backrohr bei ca. 170 Grad ca. 15 – 20 Minuten backen. (Die Semmeln sollten goldbraun sein).

Mit Zucker bestreuen und noch heiß servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1676-Topfenscheiterhaufen.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at