

Topfen-Hollerblüten-Lasagne



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Lasagneblätter	8 Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Magertopfen / Magerquark	250 g
Rohrzucker	50 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Geriebene Zitronenschalen	1 Stk.
Salz	1 Prise(n)
Holunderblüten / Hollerblüten	3 Stk.

Zubereitung:

- 8 Stück Lasagneblätter (grün)
- 2 Eier
- 250 g Topfen
- 50 g Rohrzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- geriebene Schale einer Zitrone
- 1 Prise Salz
- 3 Stück Hollerblüten
- Butter und Semmelbrösel für die Form

Die Hollerblüten vorsichtig waschen, grünen Stengel abschneiden und auf einem Tuch abtropfen lassen.

Die Lasagneblätter in leicht gesalzenem Wasser al dente kochen mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

Auflaufform mit Butter ausstreichen und mit Semmelbrösel bestreuen.

Dotter mit Zucker, geriebener Zitronenschale und Vanillezucker sehr schaumig schlagen, Topfen einrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz zu sehr steifen Schnee schlagen und unter die Topfenmasse heben.

Lasagneblätter in die Auflaufform legen, Topfenmasse daraufstreichen mit einen Teil der Hollerblüten belegen. Vorgang noch 2 mal wiederholen. Mit den Lasagneblättern und der Topfencreme ohne Hollerblüten abschließen.

Auflaufform in ein Backblech mit Wasser stellen bei 170 Grad Umluft ca.35 Minuten Goldbraun backen.

Auf Erdbeerspiegel servieren. Bei Bedarf anzuckern.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1970-Topfen-Hollerblueten-Lasagne.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at