

# Topfenauflauf mit Erdbeermus



Rezept für 4 Portionen  
Dauer: ca. 60 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Geriebene Zitronenschalen	1 Teelöffel
Zitronensaft	2 Esslöffel
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	6 Esslöffel
Topfen / Quark	800 g
Feinkristallzucker	8 Esslöffel
Butter	4 Esslöffel
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Erdbeeren	500 g

## Zubereitung:

Die Eier trennen. 2 Esslöffel Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Quark, Milch, Stärke, Zitronensaft und Zitronenschale zu der Schaummasse geben und gut verrühren.

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und gleichmäßig unter die Quarkmasse ziehen, in eine gefettete Auflaufform füllen und bei 175° etwa 45 Minuten backen.

Erdbeeren pürieren, nach belieben zuckern und auf dem Teller über den noch warmen Topfenauflauf gießen.

Man kann natürlich auch Marillen oder andere Früchte der Saison pürieren!

Auch zu finden unter (und zur Verfügung gestellt von):  
My Season`s Seasoning

Gutes Gelingen wünscht



Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)