

Zwetschken-Topfen-Auflauf



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Strudelteig	1 Pkg.
Eigelb / Eidotter	3 Stk.
Eiweiß / Eiklar	3 Stk.
Zwetschken / Zwetschgen / Pflaumen	50 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Butter	10 Dekagramm
Weizenmehl (glatt)	10 Dekagramm
Vollmilch	5 Esslöffel
Magertopfen / Magerquark	500 g
Staubzucker / Puderzucker	15 Dekagramm
Salz	1 Prise(n)

Zubereitung:

- 4 Pkg. Studelteig (4 Blätter)
- etwas zerlassene Butter zum Bestreichen der Strudelteigblätter

- 10 dag Butter
- 3 Dotter
- 3 Eiklar
- 1/2 kg Zwetschken
- 10 dag Mehl, glatt
- 5 EL Milch
- 1/2 kg Magertopfen
- 15 dag Staubzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Zwetschken entkernen, halbieren und beiseite stellen.

Eiklar mit einer Prise Salz zu sehr steifen Schnee schlagen.

Butter, gesiebten Staubzucker, Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach Dotter dazugeben. Topfen und Milch einrühren. Gesiebtes Mehl abwechseln mit dem Schnee vorsichtig unterheben.

Strudelteigblatt auf ein großes Backpapier legen und mit zerlassener Butter bestreichen. Nächsten Blatt auflegen, mit zerlassener Butter bestreichen, solange wiederholen bis alle Strudelteigblätter aufgebraucht sind. Letztes Blatt nicht mehr mit Butter bestreichen.

Mit dem Backpapier in die Tortenspringform heben und am Rand bis zur Springformhöhe einrollen. Topfenmassen einfüllen, glattstreichen und mit den Zwetschken belegen.

Im vorgeheiztem Backrohr bei 150° Umluft ca. 45 Minuten backen. In der Form erkalten lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2261-Zwetschken-Topfen-Auflauf.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at