

Topfenauflauf von Brigitte



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Geriebene Zitronenschalen	1 Prise(n)
Feinkristallzucker	120 g
Butter	120 g
Rosinen / Sultaninen	2 EL (Esslöffel)
Topfen / Quark	500 g
Eiweiß / Eiklar	4 Stk.
Eigelb / Eidotter	4 Stk.
Gold Rum	1 EL (Esslöffel)
Grieß	50 g

Zubereitung:

Zuerst aus den vier Eiklar einen steifen Schnee schlagen.

Butter, Zucker und Dotter schaumig rühren und anschließend die restlichen Zutaten dazugeben. Zum Schluss den steifen Schnee unterheben.

Den Teig in einer gefetteten Auflaufform ca. 50 Minuten bei 180 Grad backen.

Tipp: Frische Früchte (z.B. Marillen, Ribisel oder Himbeeren) auf dem Teig passen sehr gut dazu!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-468-Topfenauflauf-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at