

Topfenaufauf mit Früchten



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 70 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Staubzucker / Puderzucker	100 g
Zitronensaft	Etwas / nach Bedarf
Eiweiß / Eiklar	5 Stk.
Butter	100 g
Topfen / Quark	350 g
Grieß	30 g
Feinkristallzucker	20 g
Früchte	500 g
Eigelb / Eidotter	5 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Gehobelte Mandeln / Mandelblättchen	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Für den Abtrieb Butter mit Zucker, Dotter, Salz und Zitronensaft flaumig rühren. Topfen und Grieß begeben. Eiklar mit Zucker zu steifem Schnee schlagen und unter die Masse ziehen. Die Hälfte der Masse in eine befettete Auflaufform streichen, die (geschnittenen) Früchte darauf verteilen und mit der restlichen Topfenmasse abdecken. Mit Mandelblättchen bestreuen und mit Butterflocken belegen. Bei ca 180° etwa 40 Minuten im Rohr backen.
Wer ihn ohne Früchte macht serviert dazu Kompott.

Gutes Gelingen!

Mit freundlicher Unterstützung durch Paulaner Pfarrhaus

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-989-Topfenaufauf-mit-Fruechten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at