

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Backrezepte Nachspeisen

.....

Saison: Herbst

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Renate Zitz

.....

Zutaten

.....

6 Eier

.....

120 G Zucker

.....

1 PKG Vanillezucker

.....

Zitronenschale

.....

1 KG Topfen

.....

250 G Schlagobers

.....

1 PKG Puddingpulver Vanille (40g)

.....

5 Birnen

5 EL Grieß

EVENTUELL Rosinen

Butter und Zucker oder Brösel für die Form

Zubereitung

1. Eier trennen. Eiklar steif schlagen, dabei 40 g Zucker einrieseln lassen.
2. Schnee beiseite stellen.
3. Dotter mit den restlichen 80 g Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale dick aufschlagen.
4. Topfen, flüssiges Schlagobers, Puddingpulver und Grieß dazu geben und alles gut verrühren.

Nach Geschmack Rosinen hinzufügen.

5. Birnen schälen und klein würfeln.
6. Am Schluss Eischnee und Birnen unterheben.
7. Die Masse in eine gefettete und mit Zucker oder Bröseln ausgestreute Auflaufform füllen.
8. Bei 180 °C ca. 30 bis 40 Minuten backen.

Wenn der Auflauf eine schöne Kuppel gebildet hat (auch in der Mitte) ist er durchgebacken. Leider fällt diese danach wieder zusammen.

Wir essen den Topfenauflauf am liebsten pur, sehr gut schmeckt er auch mit Vanillesauce, Zwetschgenröster oder einem Fruchtmus.