



Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für 4 Portionen:

- 0,5 l Sauerrahm
- 500 g Topfen
- 100 g Butter
- 120 g Zucker
- Vanillezucker
- Zitronensaft
- Zitronenschalen, unbehandelt
- 4 Stk. Eier
- 4 Stk. Semmeln

Mein persönlicher Tipp

Dieses Gericht ist sehr ausgiebig und deshalb auch als Hauptspeise geeignet. Eine saisonale Gemüsesuppe ist die ideale „Vorspeise“ für diesen süßen Gaumenschmaus.:

Maria Thek

Bäuerin aus Großpetersdorf

Quellen:

- Maria Thek: *Rezept aus Bäuerinnenkochkurs*

Topfenauflauf

Zubereitung

- Eidotter und Eiklar trennen, Eiklar zu steifem Schnee schlagen.
- Topfen, Sauerrahm, zerlassene Butter, Zucker, Dotter, Vanillezucker und Zitrone glatt rühren.
- Den steif geschlagenen Schnee und die gewürfelte Semmel unterheben.
- Die Masse in eine befettete Auflaufform füllen und bei 180 Grad ca. 40-45 Min. backen.
- Den Auflauf am besten mit Fruchtsoßen oder Kompotten servieren!