



**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

**Topfenauflauf**



Foto: Maria Thek - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

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

**Quellen:**



Maria Thek: *Rezept aus Bäuerinnenkochkurs*

