

Topfenauflauf

10 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Auflaufmasse:

- 500 g Speisetopfen (20 %)
- 4 Dotter (Größe M)
- 30 g gesiebter Staubzucker
- 2 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
- 150 ml Milch
- 250 g Sauerrahm
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 5 Eiklar (Größe M)
- 50 g Zucker

Zum Bestreuen:

- Staubzucker

Wie mache ich einen Topfenauflauf?:

1 Auflaufmasse:

Topfen mit Dottern, Staubzucker, Puddingpulver, Milch, Sauerrahm, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen glatt rühren. Eiklar mit Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) steif schlagen und mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse in eine befettete, mit Zucker ausgestreute, backfeste Auflaufform (20 x 30 cm) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 35 Minuten

2 Zum Bestreuen:

Den warmen Topfen-Auflauf mit Staubzucker bestreut servieren.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Zum Topfen-Auflauf Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße und Dr. Oetker Rote Grütze (aus dem Kühlregal) servieren.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33