



Benötigte Zutaten

500 g	Premium Topfen 20%
150 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
	Zitronenschalenabrieb
2 geh. EL	Stärkemehl
7	Eier
50 g	Zucker fürs Schnee schlagen
50 g	Premium Teebutter flüssig
	Premium Teebutter und Brösel für die Form

Sehr feiner Topfenauflauf

Probieren Sie unseren sehr feinen Topfenauflauf – eine luftige und cremige Köstlichkeit, die mit frischem Topfen und zarter Vanillenote zubereitet wird. Ideal für den süßen Genussmoment zu jeder Tageszeit.

Anleitung

1. Topfen, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschalen und Dotter gut verrühren, danach Stärkemehl einrühren.
2. Eiklar mit Zucker steif schlagen und mit der flüssigen Butter vorsichtig unterheben.
3. In eine gefettete und gebröselte Form füllen und bei 180 °C 40 Minuten backen.

Tipp: Damit der Auflauf nicht zusammen sinkt, nimmt man den Auflauf bei der halben Backzeit aus dem Rohr und fährt mit einem spitzen Messer zwischen Formrand und Auflauf entlang, lässt ihn 5 Minuten ruhen und bäckt den Auflauf anschließend zu Ende.



Ein Rezept der:
AMA Marketing