



Benötigte Zutaten

350 g	Premium Topfen
475 ml	Premium Alpenmilch
25 g	Premium Teebutter
70 g	Polenta
3 EL	Staubzucker
1 Pkg.	Vanillezucker
	Zesten einer halben Zitrone
3	Eier
3 EL	Staubzucker

Premium Teebutter
zum Ausfetten der
Form

Topfen-Polenta-Auflauf

Schnell zubereitet, schmeckt köstlich

Anleitung

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° Grad Umluft vorheizen.
2. Die Milch mit der Butter aufkochen lassen.
3. Vanillezucker und drei Esslöffel Staubzucker einrühren.
4. Die Polenta einrühren und etwas einköcheln lassen.
5. Die Eier trennen.
6. Das Eiweiß mit drei Löffeln Staubzucker aufschlagen.
7. Den Topfen und die Eidotter mit der Polenta glatt rühren.
8. Den Eischnee unterheben.
9. Die Masse in eine gebutterte Form füllen.
10. Im vorgeheizten Ofen für 50 Minuten backen.

TIPP: Dazu passt Vanillesauce oder auch ein Apfel- oder Birnenchutney.



Ein Rezept von
cookingcatrin.at