



## Benötigte Zutaten

250 g	Knödelbrot
250 ml	Milch
100 g	Butter
100 g	Zucker
500 g	Topfen
5	Eier
	Vanillezucker

## Topfen-Semmel-Auflauf

für kleine und große Naschkatzen

### Anleitung

Das Knödelbrot (oder die alten Semmeln) mit der Milch übergießen und beiseite stellen. Butter, Zucker, Topfen, Eier und Vanillezucker vermischen. Zum eingeweichten Knödelbrot geben und vermengen. Die Masse in eine Auflaufform füllen und bei 180 Grad rund 30 Minuten backen.

#### Tipp:

Dazu passt Kompott oder Apfelmus.

#### Quelle

„Kochen mit Milch“ aus dem Eigenverlag der Landwirtschaftskammer Salzburg



Ein Rezept vom  
ORF Fernsehgarten