Benötigte Zutaten

7	Eier
180 g	Staubzucker
500 g	Premium Topfen
50 g	Premium Teebutter
	Mark einer Vanilleschote
1 TL	Zitronenzeste Bio
3 EL	Maisstärke
300 g	Marillen

Marillen Topfen Auflauf

Herrlich fruchtig

Anleitung

1. Den Backofen auf 175° Grad Heißluft vorheizen.

2. Die Eier trennen.

3. Eiweiß mit Staubzucker zu einem feinen Eischnee aufschlagen.

4. Den Topfen mit den Eidottern mehrere Minuten lang schaumig schlagen.

5. Die Butter schmelzen.

6. Butter, Vanillemark, Zitronenzesten und die Stärke unter die Topfenmischung rühren.

7. Das Eiweiß vorsichtig unterheben.

8. Die Marillen waschen, halbieren und vom Kern befreien.

9. Eine Springform (24 cm) mit Backpapier auslegen, die Masse einfüllen und mit halbierten Marillen belegen.

10. Im vorgeheizten Backofen bei 175° Grad Heißluft für 45 Minuten backen.

11. Mit Staubzucker bestäubt servieren.

Tipp:

Der Topfen Auflauf schmeckt warm mit Vanillesauce und kalt.

Ein Rezept von
cookingcatrin.at