Benötigte Zutaten

3 EL	Premium Topfen
10	Marillen groß und hart
2	Eiklar
50 g	Zucker
2 EL	Walnüsse gerieben

Überbackene Marillen

mit Topfenschaum

Anleitung

1. Zunächst die Marillen waschen, abtrocknen, halbieren und entsteinen.

2. Backrohr auf 200 °C vorheizen und das Blech mit Backpapier belegen. Danach das Eiklar mit Zucker langsam sehr steif schlagen, den Topfen glatt rühren und mit den Nüssen vorsichtig in den Eischnee unterheben.

3. Die Marillenhälften damit füllen und bei 200 °C überbacken.

Ein Rezept der:
AMA Marketing