



Benötigte Zutaten

250 g	Weintrauben (kernlos)
4	Eier (Größe M)
1 Pkg.	Vanillezucker
50 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillepuddingpulver
750 g	Premium Topfen (mager)
	Premium Teebutter für die Form
	Staubzucker zum Bestreuen

Topfenaufbau mit Weintrauben

Wenn es draußen wieder grau wird und die Temperaturen dazu verlocken, mehr Zeit drinnen zu verbringen, hat unsere Fernsehgartenköchin Iris Köck wieder richtig Lust auf süße Aufläufe. Vielleicht geht es Ihnen auch so. Wie wäre es also mit einem Topfen-Weintraubenaufbau?

Anleitung

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Trauben waschen und gut trocknen.
2. Eier trennen und Eiklar zu Schnee schlagen. In einer zweiten Schüssel Eidotter, Vanillezucker und Zucker kräftig aufschlagen. Puddingpulver und Topfen dazugeben und gut mischen. Zum Schluss Eischnee unterheben.
3. Die Hälfte der Masse in eine gefettete Auflaufform geben, die Hälfte der Trauben darauf verteilen. Den zweiten Teil der Topfenmasse darüber geben und zum Schluss die restlichen Trauben darauf verteilen.
4. Gebacken wird der Auflauf ca. 45 Minuten, bis er eine goldbraune Oberfläche bekommt.
5. Den Auflauf noch lauwarm servieren, davor noch mit Staubzucker bestreuen.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten