

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

Dieser süße Polenta-Auflauf mit Topfen wird im Ofen gebacken und schmeckt warm besonders gut, zum Beispiel mit Zwetschken- oder Beerenröster. Topfen, Milch, Polenta, Eier, Zucker, Vanille und etwas Zitrone ergeben eine cremige Masse, die beim Backen eine zart goldene Oberfläche bekommt und im Inneren weich bleibt. Wer einen Polentaauflauf mit Topfen sucht, findet hier ein einfaches Polenta Auflauf Rezept, das schnell vorbereitet ist und als Dessert, süßes Mittagessen oder Mehlspeise für die ganze Familie funktioniert.

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.

Tipps:

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

- Auflaufform gut buttern und eventuell leicht zuckern oder bröseln, damit der

Auflauf nicht anklebt und sich schön lösen lässt.

- Gegen Ende der Backzeit die Oberfläche im Blick behalten und bei Bedarf locker mit Folie abdecken, damit der Auflauf goldbraun wird, ohne zu dunkel zu werden



Ein Rezept von
cookingcatrin.at