

## Benötigte Zutaten

Auflauf

| | |
|---|---|
| | Premium Teebutter für die Form |
| 5 | Eier |
| 50 g | Zucker |
| 1 Pkg. | Vanillezucker |
| | Mark einer Vanilleschote |
| 100 g | Mehl |
| 1/2 Pkg. | Backpulver |
| 180 g | Premium Topfen |
| 75 ml | Premium Alpenmilch |
| 150 g | Kirschen |
| 1 EL | Mehl |
| | Staubzucker zum Bestreuen |

# Topfen Kirsch Auflauf

mit Joghurt-Kirsch-Eis

## Anleitung

### Für das Buttermilch Eis:

1. Die Zitrone heiß waschen, die Schale abreiben.

2. Das Trinkjoghurt natur mit dem Schlagobers, Staubzucker und dem Zitronenschalenabrieb vermischen.

3. Die Kirschen waschen, entsteinen und sehr fein pürieren. Unter die Masse heben. Die Masse in die Eismaschine geben.

### Für den Topfen-Kirsch-Auflauf:

4. Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

5. Eine runde Backform mit Butter einfetten.

6. Die Eier mit dem Zucker mehrere Minuten in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Mehl, Vanillezucker, Topfen und Milch löffelweise unter Rühren unter die Masse heben.

7. Das Mark einer Vanilleschote auskratzen und unter die Masse mischen.

8. Die Kirschen waschen, abtropfen lassen und mit einem Esslöffel Mehl vermischen. Das verhindert, dass die Kirschen auf den Teigboden sinken können.

9. Den Teig in die Backform füllen, die Kirschen auf dem Teig verteilen.

10. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Heißluft für rund 35 Minuten backen. Mit reichlich Staubzucker bestreuen und mit einer Kugel Joghurt-Kirsch-Eis servieren.

Buttermilch Eis

| | |
|---|---|
| 1/2 | Zitrone |
| 2 EL | Staubzucker |
| 200 ml | Premium Schlagobers |
| 325 ml | Premium Trinkjogurt Natur |
| 350 g | Kirschen (frisch und entsteint) |



Ein Rezept von
cookingcatrin.at