

Benötigte Zutaten

250 g	Knödelbrot
250 ml	Premium Alpenmilch
100 g	Premium Teebutter
100 g	Zucker
500 g	Premium Topfen
5	Eier
	Vanillezucker

Topfen-Semmel-Auflauf

Entdecken Sie den herrlich unkomplizierten Topfen-Semmel-Auflauf – eine süße Verführung für kleine und große Naschkatzen.

Anleitung

1. Das Knödelbrot (oder die alten Semmeln) mit der Milch übergießen und beiseite stellen.

2. Butter, Zucker, Topfen, Eier und Vanillezucker vermischen. Zum eingeweichten Knödelbrot geben und vermengen.

3. Die Masse in eine Auflaufform füllen und bei 180 Grad rund 30 Minuten backen.

Tipp:

Dazu passt Kompott oder Apfelmus.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten