

Benötigte Zutaten

4	Eier (Bio)
400 g	Premium Topfen
250 g	Premium Sauerrahm
80 g	Polenta
100 g	Zucker
1 Prise	Salz
1/2	Zitrone – abgeriebene Zeste und Saft
1 TL	Vanilleextrakt
1 EL	Premium Teebutter (zum Ausfetten der Form)
	Staubzucker zum Bestreuen

Süßer Topfen-Polenta-Auflauf

Ein Rezept von Michaela von www.flowersinthesalad.com

Anleitung

1. Den Backofen auf 170°C Ober- Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten.

2. Die Eier trennen.

3. Eiklar mit dem Salz und der Hälfte des Zuckers schaumig schlagen.

4. In eine Schüssel umfüllen.

5. Dotter mit dem restlichen Zucker und der Vanille schaumig schlagen.

6. In einer großen Schüssel Topfen, Sauerrahm, Zitronensaft und -zeste und Polenta verrühren.

7. Den cremig geschlagenen Dotter und Eischnee mit einem Schneebesen unterheben.

8. Masse in die Auflaufform füllen.

9. Je nach Größe der Auflaufform ca. 40-45 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

10. Ggf. nach 30 Minuten mit einer Alufolie abdecken.

11. Warm mit Staubzucker bestreut servieren.

Tipp:

Sehr gut dazu schmeckt Röster!



Ein Rezept von
flowersinthesalad.com