

Benötigte Zutaten

250 g	Kirschen (frisch)
250 g	Bio Premium Topfen
250 g	Bio Premium Sauerrahm
4	Eier
60 g	Bio Premium Teebutter (zimmerwarm)
90 g	Weizengrieß
80 g	Feinkristallzucker
	Zitronenabrieb
2 cl	Amaretto (oder Rum)

Topfen-Grießauflauf mit Kirschen

Ein Rezept aus Omas Kochbuch, verfeinert mit cremigem Premium Topfen und frischen Kirschen. Der flaumige Auflauf schmeckt warm und kalt serviert und eignet sich ideal, um Topfen- oder Sauerrahm-Reste köstlich zu verwerten.

Anleitung

1. Die Kirschen waschen und entkernen.

2. Die Butter flaumig rühren.

3. Die Eier trennen und das Eiweiß beiseite stellen.

4. Die Dotter mit der Hälfte des Zuckers und der Butter zu einer homogenen Masse verrühren.

5. Topfen, Sauerrahm und Grieß unterrühren.

6. Die Schale der Zitrone abreiben und mit dem Amaretto unter die Dottermasse rühren.

7. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu Schnee aufschlagen.

8. Den Eischnee unter die Dottermasse heben.

9. Topfen-Grieß-Masse in eine gefettete Auflaufform füllen und mit Kirschen belegen.

10. Den Grießauflauf bei 170 Grad Heißluft 40 Minuten goldbraun backen.



Ein Rezept von



topfen.nockerl