Rezept

Topfenauflauf mit Stachelbeeren

Ein Rezept von Topfenauflauf mit Stachelbeeren, am 12.10.2024

Zutaten

500 g	Stachelbeeren
4	Eier
500 g	Topfen oder Quark (20 %)
50 g	Haselnusskerne
2 EL	Butter
1	Bio-Zitrone
	Salz
100 g	Zucker
1 EL	Ahornsirup oder flüssiger Honig
	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

Zubereitung

1. Die Beeren waschen, abtropfen lassen und eventuell putzen. Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Backofen auf 180° vorheizen. Eine ofenfeste Form fetten.

2. Die Eier trennen, Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelbe mit Topfen und Zucker verrühren. Beeren untermischen. Eischnee unterheben.

3. Die Topfen-Beeren-Masse in die Form geben. Die Haselnüsse grob hacken, mit dem Ahornsirup mischen und auf der Oberfläche verteilen. Die Butter würfeln und darüberstreuen.

4. Den Auflauf in den Ofen (Mitte) schieben und etwa 35 Min. backen, bis die Oberfläche schön gebräunt ist. Aus dem Ofen nehmen, kurz stehen lassen und warm servieren.