

Heidelbeer – Auflauf

Zutaten:

3 Eier, 90 g Butter, 120 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 1 Messerspitze, Zimt, Schale von ½ Zitrone, 500 g Heidelbeeren, 370 g Topfen, 120 g Grieß, 40g Haselnüsse. Butter und Haselnüsse für die Form, Staubzucker zum bestreuen.

Zubereitung:

Eier trennen. Butter mit Dotter, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Zimt schaumig rühren. Den Topfen nach und nach unterrühren. Die Eiklar zu steifen Schnee schlagen und unterheben. 2/3 der Heidelbeeren dazu mischen.

Masse in eine befettete und mit Nüssen ausgestreute Auflaufform streichen und die restl. Heidelbeeren darüber streuen.

Im vorgeheizten Rohr bei 180°C etwa 40 Min. goldgelb backen.

Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!