

Topfen – Scheiterhaufen

Zutaten:

Für 6 Portionen:

6 Semmeln, 3/8 l Milch, 3 Eier, 60 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker

Topfenfülle:

60 g Butter, 80 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker, 2 Eier, 250 g Topfen, Saft und Schale von ½ Zitrone, Obst (Heidelbeeren, Himbeeren, Äpfel, Birnen, Marillen,...), Butter und Brösel für die Auflaufform, 30 g Rohrzucker oder Kristallzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Semmeln in dünne Scheiben schneiden. Eier, Milch, Zucker und Vanillezucker versprudeln. Über die Semmelscheiben gießen und einige Zeit durchziehen lassen.

Zimmerwarme Butter mit Zucker, Vanillezucker schaumig rühren. Eier trennen und Dotter unterrühren. Topfen und Zitronenschale unterrühren. Eiklar zu steifen Schnee schlagen und unterheben.

Eine Auflaufform befetten und mit Brösel austreuen. Die Hälfte der Semmelmasse einfüllen. Die Topfenfülle gleichmäßig darüber streichen und mit Früchten belegen.

Die restliche Semmelmasse einfüllen.

Mit Butterflocken belegen und mit Rohrzucker bestreuen. Bei 180°C (Heißluft) etwa 50 Minuten goldgelb backen.

Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!