



Topfen–Grieß–Auflauf mit Apfel



REZEPT

Zutaten für 2–3 Portionen:

250g Topfen
70g Grieß (Weizen oder Dinkel)
30g Süße nach Wahl
30g Geriebene Nüsse
20g Butter
10g Weinstein–Backpulver
2 Eier
2 Äpfel
Gemahlener Ceylon–Zimt

Zubereitung:

Das Backrohr auf 175°C (Ober–/Unterhitze) vorheizen. Eier trennen, Eiweiß mit dem Handmixer zu Eischnee schlagen. Eidotter mit Süße nach Wahl und Butter schaumig schlagen. Nüsse, Topfen und Backpulver zufügen und nochmals mit dem Handmixer gut durchmischen. Grieß und Eischnee vorsichtig unterheben. Apfel waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Topfen–Grieß–Masse in eine Auflaufform füllen und glattstreichen. Die Apfelstücke darauf verteilen und leicht in die Masse drücken. Den Auflauf nun im Backrohr auf der zweiten Schiene ca. 30–40 Minuten backen. Vor dem Verzehr mit gemahlenem Ceylon–Zimt bestreuen.

Tipp:

Dieses Rezept eignet sich hervorragend als Frühstück oder Süßspeise. Das Obst lässt sich je nach Saison beliebig austauschen.