# Topfenauflauf mit Birnen

Dauer: Mittel  Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch  Saison: Herbst

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 6 | Eier |
| 120 G | Zucker |
| 1 PKG | Vanillezucker |
| | Zitronenschale |
| 1 KG | Topfen |
| 250 G | Schlagobers |
| 1 PKG | Puddingpulver Vanille (40g) |
| 5 | Birnen |
| 5 EL | Grieß |
| EVENTUELL | Rosinen |
| | Butter und Zucker oder Brösel für die Form |

## Zubereitung

1. Eier trennen. Eiklar steif schlagen, dabei 40 g Zucker einrieseln lassen.
2. Schnee beiseite stellen.
3. Dotter mit den restlichen 80 g Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale dick aufschlagen.
4. Topfen, flüssige Schlagobers, Puddingpulver und Grieß dazu geben und alles gut verrühren.

   Nach Geschmack Rosinen hinzufügen.
5. Birnen schälen und klein würfeln.
6. Am Schluss Eischnee und Birnen unterheben.
7. Die Masse in eine gefettete und mit Zucker oder Bröseln ausgestreute Auflaufform füllen.
8. Bei 180 °C ca. 30 bis 40 Minuten backen.

Wenn der Auflauf eine schöne Kuppel gebildet hat (auch in der Mitte) ist er durchgebacken. Leider fällt diese danach wieder zusammen.

SEMINAR
BÄUER
INNEN