

# Topfen-Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott

## 1/2 Auflauf

Dauer: Mittel    Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Nachspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



© Salzburger Seminarbäuerinnen/Andrea Schilchegger

### Zutaten

500 G	Topfen
60 G	Grieß
30 G	Butter
60 G	Zucker
1 EL	Vanillezucker
3	Eier

**Verfasst von:** Andrea Schilchegger

### Zubereitung

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und die Dotter schaumig schlagen. Topfen und Grieß dazugeben. Eiklar zu Schnee schlagen und sorgfältig unterheben.
2. Auflaufform mit Butter ausfetten, Topfen/Grießmasse einfüllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Rohr bei 180 °C Heißluft ca. 30 Minuten backen.
3. Mit Staubzucker und frischen Erdbeeren garnieren.

### Info

Isst-Gut-Rezept, Mehlspeisen-Tag

Rezept aus Magazin Frühling / Sommer 2023

Schmeckt auch mit Himbeeren, Kirschen oder Kompott. Die Früchte können auch in die Masse gemischt und mitgebacken werden. In Soufflé-Formen gebacken auch eine ideale und leichte Nachspeise.



# Topfen-Grießauflauf mit Erdbeer-Rhabarberkompott

## 2/2 Kompott

Dauer: Mittel    Kategorie: Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen Nachspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



© Salzburger Seminarbäuerinnen/Andrea Schilchegger

### Zutaten

250 G	Erdbeeren
3	Rhabarberstangen
50 G	Zucker
1 EL	Vanillezucker
500 ML	Wasser

**Verfasst von:** Andrea Schilchegger

### Zubereitung

1. Erdbeeren und Rhabarber waschen und in Stücke schneiden. Mit dem Wasser langsam aufkochen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Mit Zucker abschmecken, auskühlen lassen und servieren.
2. Sommerlich frisch schmeckt es mit gehackter Zitronenminze! Ideal auch zum Einrexen.