

# Topfenauflauf mit Birnen

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte Nachspeisen    Saison: Herbst    Für: 4 Personen



Verfasst von: Renate Zitz

## 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, flüssiges 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.

Wir essen den Topfenauflauf am liebsten pur, sehr gut schmeckt er auch mit Vanillesauce, Zwetschgenröster oder einem Fruchtms.