

# Topfenauflauf mit selbstgemachten Kompott

Dauer: Mittel    Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig    Für: 4 Personen



## Zutaten

250 G	Topfen
8 EL	Zucker
15 EL	Vanillepuddingpulver
4	Eier
1/2 TL	Salz
	Abrieb einer Zitrone
1 PKG	Vanillezucker
	Butter zum Einfetten der Auflaufform

**Verfasst von:** Maria Johanna Lüftenegger

## Zubereitung

1. Zuerst die Eier trennen und einen Schnee schlagen.
2. Alle Zutaten schaumig rühren und den Schnee unterheben.
3. Auflaufform mit Butter einfetten, die Masse eingießen und dann im vorgeheizten Backrohr 175 Grad 35 – 40 Minuten backen.
4. Den warmen Topfenauflauf mit Staubzucker bestreuen.

Dazu passt ein selbstgemachtes Kompott mit Früchten nach Saison!