

GRIESSAUFLAUF MIT BEEREN-TOPPING



GRIESSAUFLAUF MIT BEEREN-TOPPING

Zutaten für 1 große Auflaufform

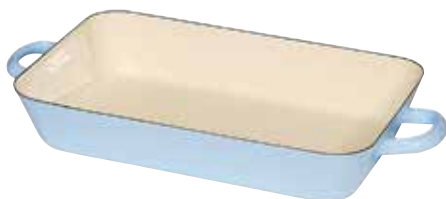
6 Eier, getrennt / 400 g Topfen / 250 g Sauerrahm / 50 g weiche Butter und 1 TL für die Form / 1/2 TL Vanille, gemahlen / 3 EL Honig / 1 Bio Zitrone, Abrieb / 50 g Rohrohrzucker / 1 Prise Salz / 150 g Grieß

Zutaten Beeren-Topping:

400 g Erdbeeren / 200-300 g Heidelbeeren / Honig zum Beträufeln

Gebacken mit

RIESS Bratpfanne 33 x 20 cm Pastell-Blau



Artikelnummer: 0046-006

Erhältlich in 26 x 17 cm Rosa, 29 x 18 cm Pastell-Gelb,

37 x 22 cm Nilgrün

Mehr Infos unter www.riess.at

Zubereitung

1. Die weiche Butter cremig mixen. Topfen, Sauerrahm, Eidotter, Honig, Zitronenabrieb und Vanille unterrühren.
2. Eiklar mit etwas Salz cremig steif schlagen, dann den Zucker einrieseln lassen und fertig schlagen.
3. Eischnee abwechselnd mit dem Grieß unter die Topfenmasse rühren (mit dem Schneebesen).
4. Eine Auflaufform mit Butter austreichen und die Topfen-Grießmasse einfüllen.
5. Im vorgeheiztem Ofen bei 180°C Heißluft 30-35 Minuten lang backen.
6. Für das Topping 250 g der Erdbeeren zu einer feinen Sauce pürieren.
7. Den fertig gebackenen Auflauf mit der Erdbeersauce beträufeln und mit den frischen Beeren servieren.
8. Nach Belieben noch mit etwas Honig beträufeln.

Rezept und Foto von Lena Fuchs
meinleckersleben.com