

Topfen-Grießauflauf

1/2 Auflauf

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Saison: Frühling Sommer

4 Personen



Zutaten

30 G	Butter
60 G	Zucker
1 EL	Vanillezucker
3	Dotter
500 G	Topfen
60 G	Grieß
3	Eiklar (zu Schnee geschlagen)

Zubereitung

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und Dotter schaumig rühren.
Topfen und Grieß hinzufügen. Nun das Eiklar zu Schnee schlagen und unterheben.
2. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten, Topfen/Grießmasse einfüllen und glattstreichen.
3. Im vorgeheizten Rohr bei 180°C Heißluft ca. 30 Minuten backen.
4. Mit Staubzucker und frischen Beeren garnieren.

Tipp: Schmeckt mit allen Früchten (Äpfel, Beeren, Kirschen). Früchte können auch in die Masse gemischt und mitgebacken werden. In Soufflé Formen gebacken auch eine ideale und leichte Nachspeise.

2/2 Erdbeer-Rhabarberkompott

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Saison: Frühling Sommer

4 Personen



Zutaten

250 G	Erdbeeren
3 STUECK	Rhabarber
50 G	Zucker (je nach Geschmack)
1 EL	Vanillezucker
500 ML	Wasser

Zubereitung

1. Erdbeeren und Rhabarber waschen und in Stücke schneiden. Mit dem Wasser langsam aufkochen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.
2. Das Kompott mit Zucker abschmecken, auskühlen lassen und servieren. Das Kompott eignet sich auf ideal in Rexgläsern auf Vorrat.

Tipp: Sehr erfrischend schmeckt das Kompott, wenn man frische Zitronenminzeblätter dazugibt.