

# Topfenauflauf

## Zutaten:

150 g Butter  
100 g Zucker  
1 Pkg Vanillinzucker  
500 g Topfen  
4 Eier  
1 Prise Salz  
5 EL Grieß  
3 EL Kristallzucker



## Zubereitung

Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier trennen und Eidotter, Topfen und Salz mit der Buttermasse verrühren, bis alles schön cremig ist. Den Backofen auf 180°C Heißluft vorheizen und eine Auflaufform gut mit Butter einfetten. Eiklar zu steifem Eischnee schlagen und auf die Topfenmasse setzen. Grieß darauf geben und mit einem Schneebesen beides vorsichtig unterziehen. Die Topfenmasse in die Auflaufform streichen und für ca. 40-45 Min. backen, bis er leicht goldbraun ist. Danach mit Kristallzucker bestreuen.



Süßspeisen

