

MOHN-TOPFEN-AUFLAUF MIT KIRSCHEN

ZUTATEN

für 4 Portionen

80 g weiche Butter
150 g Staubzucker
Mark einer Vanilleschote
Abrieb von 1 Biozitrone
6 Eidotter
6 Eiweiß
1 Prise Salz
500 g Magertopfen (Quark)
30 g Weizengrieß
30 g Mohn, gemahlen
♥
300 g Kirschen
♥
Rosenzucker oder Staubzucker

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 175° C vorheizen. Eine Pfanne oder eine runde Tortenform einfetten und mit Mehl stäuben.

Butter mit Staubzucker, Vanillemark und dem Zitronenabrieb cremig rühren. Nach und nach die Eidotter untermengen.

Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen.

Topfen, Grieß und Mohn unter die Butter-Dotter-Masse rühren. Am Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben.

Die Mohn-Topfenmasse in die Backform leeren und die Kirschen (mit Kernen oder entkernt, je nach Wunsch) eindrücken.

Im vorgeheizten Backrohr ca. 30 Minuten backen. Rohr abschalten, einen Kochlöffel in die Tür klemmen, sodass ein kleiner Spalt geöffnet bleibt, und den Auflauf im Rohr abkühlen lassen.

Mit Rosenzucker oder Staubzucker bestreuen.

TIPP

Der Auflauf kann warm oder kalt gegessen werden.

