



© Salzburger Seminarbäuerinnen/Andrea Schilchegger

**Dauer:** Mittel

.....

**Kategorie:** Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen  
Nachspeisen Vegetarisch

.....

**Saison:** Ganzjährig

.....

**Für:** 4 Personen

.....

**Verfasst von:** Andrea Schilchegger

.....

## Zutaten

### Auflauf

500 G Topfen

.....

60 G Grieß

.....

30 G Butter

.....

60 G Zucker

.....

1 EL Vanillezucker

.....

3 Eier

.....

### Kompott

---

250 G Erdbeeren

---

3 Rhabarberstangen

---

50 G Zucker

---

1 EL Vanillezucker

---

500 ML Wasser

---

## Zubereitung

### Auflauf

1. Butter, Zucker, Vanillezucker und die Dotter schaumig schlagen. Topfen und Grieß dazugeben. Eiklar zu Schnee schlagen und sorgfältig unterheben.
2. Auflaufform mit Butter ausfetten, Topfen/Grießmasse einfüllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Rohr bei 180 °C Heißluft ca. 30 Minuten backen.
3. Mit Staubzucker und frischen Erdbeeren garnieren.

### Kompott

1. Erdbeeren und Rhabarber waschen und in Stücke schneiden. Mit dem Wasser langsam aufkochen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Mit Zucker abschmecken, abkühlen lassen und servieren.
2. Sommerlich frisch schmeckt es mit gehackter Zitronenminze! Ideal auch zum Einreihen.

Isst-Gut-Rezept, Mehlspeisen-Tag

Rezept aus Magazin Frühling / Sommer 2023

Schmeckt auch mit Himbeeren, Kirschen oder Kompott. Die Früchte können auch in die Masse gemischt und mitgebacken werden. In Soufflé-Formen gebacken auch eine ideale und leichte Nachspeise.