Topfenauflauf mit Lebkuchen und Sauerkirschen



Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte Nachspeisen

Saison: Herbst Winter

Für: 4 Personen

Verfasst von: Paula Bründl

Zutaten

6	Eier
5 EL	Staubzucker
1 PRISE	Salz
250 G	Topfen
SCHUSS	Rum
ABRIEB VON EINER	Zitrone

ABRIEB VON EINER	Orange
150 ML	Milch
100 G	geriebene Walnüsse
3 EL	Buchweizenmehl
1 TL	Backpulver
1 EL	Lebkuchengewürz
1 GLAS	Sauerkirschen
ETWAS	Butter
ETWAS	Zucker und Staubzucker

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ein Reindl mit Butter ausstreichen und Zucker bestreuen.
3. Die Sauerkirschen abtropfen lassen und im Reindl verteilen.
4. Die Eier in einen Rührkessel geben und mit dem Staubzucker sowie einer Prise Salz ca. 5 Minuten kräftig schlagen.
5. Den Topfen mit Rum (kann man für Kinder weglassen), Zitronen- und Orangenabrieb und der Milch glatt rühren.
6. Das Buchweizenmehl mit den geriebenen Walnüssen, Backpulver und Lebkuchengewürz vermengen.
7. Ein Drittel des Schnees und die Hälfte der Trockenzutaten mit der Topfenmasse glatt rühren.
8. Dann den restlichen Schnee und Trockenzutaten vorsichtig unterheben.

9. Die Masse ins Reindl über die Sauerkirschen gießen. Für ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen goldbraun backen.

10. Mit Staubzucker und nach Wunsch einer Kugel Sauerrahmeis servieren.