Nah&Frisch

www.efko.at Professional

Birnen Topfen Auflauf mit efko Birnenmus

Dessert Herbst Obst Topfenrezepte Vegetarisch

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Die Birnen waschen und in Scheiben schneiden. Die Birnenscheiben mit Zitronensaft beträufeln und zur Seite stellen. Die Eier trennen und das Eiweiß zu Eischnee schlagen. Die Eigelbe, Topfen, Frischkäse, Birnenmus und Grieß glattrühren. Den Eischnee unterheben. Eine ofenfeste Auflaufform buttern und mit Semmelbröseln auskleiden. Die Topfenmasse gleichmäßig in die Form gießen und mit den Birnenscheiben belegen. Den Birnen Topfen Auflauf im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Heißluft für rund 50 Minuten backen. Mit etwas Birnenmus garniert servieren.

ZUTATEN

- Für den Auflauf:
- 2 Birnen
- Saft einer ½ Zitrone
- 4 Eier
- 250 g Topfen
- 250 g Frischkäse Natur
- 250 g efko Birnenmus ohne Zuckerzusatz
- (plus etwas Birnenmus für die Garnitur)
- 100 g Grieß
- Für die Form:
- Butter
- Semmelbrösel