

Süßer Topfen-Nudel-Auflauf

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

250 g gekochte Nudeln nach Wahl

50 g weiche Butter

100 g Honig (oder Feinkristall-/Gelbzucker)

3 Eier

70 g Sauerrahm

250 g Topfen

Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone

59 g in Rum eingelegte Rosinen

20 g Stärkemehl

Butter und Brösel für die Form

ZUBEREITUNG:

Butter und Honig verrühren. Eier trennen. Dotter, Sauerrahm und Topfen einrühren und kurz aufschlagen.

Zitronensaft und -schale mit Nudeln und Rosinen untermischen. Eiklar mit Stärkemehl zu schmierigsteifen Schnee schlagen und unter die Nudelmasse mengen.

Eine Form mit zerlassener Butter ausstreichen und mit Bröseln ausstreuen. Masse einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 165-175 °C (Heißluft) ca. 35 Minuten backen.

SERVIERVORSCHLAG:

Mit frischen Früchten, Beeren – oder Früchteröster servieren. Fin geschnittene Apfelspalten, mit Zimt und Zucker verfeinern, eignen sich sehr gut als zusätzliche Einlage.