



## LEICHTER TOPFENAUF LAUF MIT VANILLES AUCE

### Zutaten für 4 Portionen:

#### Auflauf:

- 4 Eiklar
- 1 Prise Salz
- 2 EL Zucker
- ½ kg Magertopfen
- 2 EL Zucker
- 1 Beutel Vanillezucker
- 4 Eidotter
- 5 EL Grieß

#### Vanillesauce:

- 600ml Milch 1,8% Fett
- 2 gestr. EL Vanillepuddingpulver
- 2 gestr. EL Zucker



### Zubereitung:

- Für den Auflauf das Eiklar mit einer Prise Salz und Zucker zu einem cremigen Eischnee schlagen.
- Magertopfen, Zucker, Vanillezucker und Eidotter sehr gut verrühren.
- Eischnee mit Grieß unter die Topfenmasse heben.
- Die Topfenmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform füllen.
- Den Auflauf im vorgeheizten Rohr, bei 180 Grad C, 40 Minuten goldbraun backen
- Für die Vanillesauce 500ml Milch zum Kochen bringen.
- In der übrigen Milch das Vanillepuddingpulver gut verrühren und in die kochende Milch unter Rühren einlaufen lassen.
- Zucker einrühren und 1 Minute aufkochen lassen. Laufend umrühren.
- Den Auflauf warm mit der Vanillesauce servieren.

### Tipp!

Der Topfenauf lauf schmeckt auch leicht erwärmt als Kuchen ausgezeichnet und lässt sich auf Vorrat hervorragend tiefgefrieren.