

Topfen-Zitronenauf mit heißen Himbeeren

Rezept von Klaus Gutmann, Zur schönen Aussicht in Zöbing im Kamptal



Rezept für 4 Portionen

Zubereitung

Eier trennen und einen Abtrieb aus Butter, Zucker und Dotter schlagen. Das Marzipan leicht erwärmen und kurz mit dem Abtrieb mitschlagen. Topfen unterrühren. Mehl und Zitronenzesten vermischen.

Eiklar mit einer Prise Salz und einem Esslöffel Kristallzucker zu Schnee schlagen. Alles vorsichtig unterheben.

Die Masse in 4 gefettete Förmchen füllen und im Wasserbad zuerst 10 Minuten bei 180°C backen, dann bei 160°C etwa 30 Minuten fertigbacken.

Über den fertigen Auflauf zuckern und etwas Zitronenzeste reiben.

Mit heißen Himbeeren servieren.

Zutaten

- 62g Butter
- 50g Zucker
- 4 Eier
- Vanillezucker
- Schale einer Zitrone
- 50g Marzipan
- 125g Topfen
- 38g Mehl
- Himbeeren