Kirschen-Topfenauflauf

Zubereitung

Zimmerwarme Butter cremig rühren. Dotter, Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenschale dazugeben und schaumig rühren.

Anschließend Topfen, Sauerrahm, Maizena einrühren.

Zuletzt den Schnee mit Zucker aufschlagen und mit den Kirschen unterheben.

In eine ausgebutterte Auflaufform füllen und bei ca. 170 Grad ca. eine Stunde backen.

Alexandr Shevchenko | iStock

Zutaten für 4 Personen

• 80 g Butter
• 2 Pkg. Topfen 20 Prozent (oder 1 Pkg. Frischkäse und 1 Pkg. Topfen)
• 100 g Staubzucker
• 1 Pkg. Vanillezucker
• 4 Eier (trennen)
• 250 g Sauerrahm
• 60 g Maizena, Zitronenschale
• 40 g Kristallzucker für Schnee
• 100 g Kirschen (entkernt)