

Reisauflauf mit Topfen

Caritas-Altenheim St. Magdalena, Greding

Zutaten

1 l	Milch
	etwas Salz
250 g	Milchreis
100 g	Zucker
4	Eier
	geriebene Zitronenschale
250 g	Quark (Topfen)
1 Dose	Pfirsiche
	Butter, Semmelbrösel

Zubereitung

Milch mit Salz aufkochen, gewaschenen Reis einstreuen. Im geschlossenen Topf bei schwacher Hitze ca. 25 Min. ausquellen lassen. Milchreis für kurze Zeit zum Abkühlen auf die Seite stellen. Eier trennen, Eigelb mit Zucker schaumig rühren, Zitrone unterrühren, Topfen löffelweise zugeben und so gut verrühren, dass eine glatte Masse entsteht. Zuletzt abgekühlten Milchreis in kleinen Portionen unter die Topfenmasse heben und gründlich vermischen. Eiklar zu sehr steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Pfirsiche abtropfen, die Hälfte klein schneiden und unter die Masse heben.

Feuerfeste Form buttern und mit Bröseln bestreuen. Topfenmasse einfüllen, mit restlichen Pfirsichen belegen, Semmelbrösel darüberstreuen, Fettflöckchen daraufsetzen.

Garzeit

ca. 50 Minuten bei 175°C backen

Tipp

Man kann auch andere Früchte verwenden.