

Quinoa-Topfen-Kirschauflauf

Zutaten:

- 500 ml Milch
- 200 g Quinoa
- 4 Eier
- 100 g Butter
- 120 g Wiener Bio Staubzucker
- 250 g Topfen (10 % F. i. T.)
- 1 Pkg. Vanillezucker
- Schale von einer Zitrone
- 300 g Kirschen oder Weichseln (ev. Kompottkirschen)



Zubereitung:

- Milch aufkochen, Quinoa hinzufügen und zugedeckt 15 Minuten weich dünsten lassen (Hitze dafür reduzieren). Auf der ausgeschalteten Herdplatte noch ca. 10 Minuten ziehen lassen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.
- Eier trennen. Butter, Bio Staubzucker und Eidotter schaumig rühren. Eiklar zu Schnee schlagen. Topfen, Vanillezucker und Zitronenschale zur Butter-Zucker-Masse geben.
- Anschließend Quinoa, Kirschen und Eischnee unterheben.
- In eine Auflaufform füllen und im Ofen bei 180 °C eine halbe Stunde backen (bei Auflaufförmchen entsprechend kürzer). Zuletzt mit Bio Staubzucker bestreuen.

Dieses Rezept stammt von der Homepage www.wienerzucker.at