

Birnen Topfen Auflauf mit efko Birnenmus

[Dessert](#)[Herbst](#)[Obst](#)[Topfenrezepte](#)[Vegetarisch](#)**ZUBEREITUNG** **SCHWIERIGKEIT:** ● ● ○ ○ ○

Die Birnen waschen und in Scheiben schneiden. Die Birnenscheiben mit Zitronensaft beträufeln und zur Seite stellen. Die Eier trennen und das Eiweiß zu Eischnee schlagen. Die Eigelbe, Topfen, Frischkäse, Birnenmus und Grieß glatträubern. Den Eischnee unterheben. Eine ofenfeste Auflaufform buttern und mit Semmelbröseln auskleiden. Die Topfenmasse gleichmäßig in die Form gießen und mit den Birnenscheiben belegen. Den Birnen Topfen Auflauf im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Heißluft für rund 50 Minuten backen. Mit etwas Birnenmus garniert servieren.

**ZUTATEN** 

Für den Auflauf:

2 Birnen

Saft einer $\frac{1}{2}$ Zitrone

4 Eier

250 g Topfen

250 g Frischkäse Natur

250 g efko Birnenmus
ohne Zuckerzusatz(plus etwas Birnenmus für
die Garnitur)

100 g Grieß

Für die Form:

Butter

Semmelbrösel