

Schneller Topfen-Grießkuchen

Zutaten für 1 Springform:

7 Eier

1000 g Topfen 20% F.i.T.

120-150 g Grieß






120-150 g Zucker

Vanillezucker

Butter und Semmelbrösel



Zubereitung:

-  Springform einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen
-  Eier trennen, Eiklar mit einer Prise Zucker steif schlagen
-  Topfen mit Zucker verrühren, Grieß, Dotter und Vanillezucker unterrühren
-  Schnee unterheben und Masse in die Springform füllen
-  Topfen-Grießkuchen bei 180°C ca. 75 min backen

Tipp: mit einer Fruchtsauce (z.B. Beerensauce) servieren