



# Topfen-Marillen-Auflauf

## Zutaten (4 Portionen):

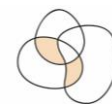
- 4 Eier
- 500 g Topfen (20 % Fett)
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Bio-Zitrone (Schale)
- 1 EL Maisstärke
- 30 g glattes Mehl
- 500 g Marillen
- Butter zum Bestreichen der Auflaufform

## Zubereitung:

1. Eier trennen. Topfen mit 4 Dotter, 40 g Zucker, Salz, Vanillezucker und abgeriebener Zitronenschale gut verrühren. Stärke und Mehl einrühren, Masse ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
2. Backrohr auf 180 °C vorheizen. Eine Auflaufform mit wenig Butter ausstreichen und mit Mehl ausstreuen. Marillen waschen, trockentupfen, halbieren und entkernen.
3. Eiklar mit restlichem Zucker zu cremigem Schnee schlagen und unter die Masse heben. Masse in die Form füllen, glattstreichen und mit den Marillenhälften, Schnittfläche oben, dicht belegen.
4. Auflauf im Rohr ca. 40 Minuten (mittlere Schiene) backen. Warm oder lauwarm servieren.



Dateiname: Rezepte_August2021.docx		Version: 1	Status: Final
Erstellung: Jamina Sommerfeld, BSc Ing. Renate Sudy	Freigabe: Susanna Finker	Druckdatum: 06.08.2021	Seite: 1/2



# Quiche mit grünem Gemüse

## Zutaten (4 Portionen):

### Für den Strudelteig:

- 100 g Weizenvollkornmehl (fein vermahlen)
- 60 ml Wasser
- 1,5 EL Olivenöl
- Salz

### Für die Fülle:

- ½ Mangold
- 200 g Erbsen
- 10 cm Lauch
- 80 g geriebener Käse
- Mandelblättchen

### Für den Guss:

- 3 Eier
- 400 g Skyr
- Ordentlich Gewürze, Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Ofen auf 180 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Für den Teig alle Zutaten so lange kneten bis der Teig geschmeidig ist. Eine Kugel formen, mit etwas Olivenöl einreiben, in Frischhaltefolie einwickeln und für 30 Minuten an einem warmen Ort rasten lassen. Mangold waschen und in Streifen schneiden. Lauch längs halbieren, waschen und in Ringe schneiden. Skyr mit Eiern und Gewürzen verquirlen. Teig gut ausrollen und am Ende mit den Händen dünn ziehen. Teig in eine Quicheform legen und überstehenden Rand nach innen klappen. Mangold, Lauch und Erbsen hineingeben. Gut würzen und einen Teil vom Käse darauf verteilen. Guss, Mandelblättchen und Käse darüber geben und 40 Minuten backen.

## Dazu passt:

Eine große Schüssel gemischter Salat.



Dateiname: Rezepte_August2021.docx		Version: 1	Status: Final
Erstellung: Jamina Sommerfeld, BSc Ing. Renate Sudy	Freigabe: Susanna Finker	Druckdatum: 06.08.2021	Seite: 1/2