



Essen in Salzburg

Topfen - Semmelauflauf

Zutaten

- 250 g Knödelbrot
- 250 ml Milch
- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 500 g Topfen
- 5 Eier
- Vanillezucker

Zubereitung

- Das Knödelbrot mit der Milch übergießen und beiseite stellen.
- Butter, Zucker, Topfen, Eier und Vanillezucker vermischen.
- Zum eingeweichten Knödelbrot geben und vermengen.
- Die Masse in eine Auflaufform füllen.
- Bei 180 Grad rund 30 Minuten backen.
- Dazu passt Kompott oder Apfelmus.

Quelle

„Kochen mit Milch“ aus dem Eigenverlag Landwirtschaftskammer Salzburg

Gutes Gelingen!