

# Topfenauflauf mit Erdbeerragout und cremigem Eis

Für 4 Personen

## Zutaten:

### Für den Topfenauflauf

2 Eier  
170 g Topfen  
15 g Brösel  
25 g Staubzucker  
½ TL Vanillepuddingpulver  
Vanille  
Orangenabrieb  
Zitronenabrieb

### Für das Erdbeerragout

170 g Erdbeeren  
80 g Marillen  
Zucker nach Geschmack  
Zitronensaft nach Geschmack  
optional etwas Cointreau

### Zum Anrichten

Eis nach Wahl

## Zubereitung:

**Für den Topfenauflauf** Eier, Topfen, Brösel, Staubzucker, Vanillepuddingpulver sowie Vanille, Orangen- und Zitronenabrieb glatt verrühren und gut abschmecken. Die Masse in gebutterte und leicht gezuckerte Formen (z. B. Dariole- oder Auflaufformen) füllen.

Im Ofen oder Pizzaofen bei mittlerer Hitze in einem Wasserbad (ca. 2 cm Wasserhöhe) langsam garen, bis der Auflauf gestockt und leicht goldbraun ist.

**Für das Erdbeerragout** die Erdbeeren vom Grün befreien und fein pürieren. Die Marillen in Spalten schneiden und mit Zucker sowie etwas Zitronensaft (optional Cointreau) marinieren. Anschließend mit dem Erdbeerpüree vermengen und kurz durchziehen lassen.

Zum Servieren den warmen oder lauwarmen Topfenauflauf mit dem Erdbeerragout und einer Kugel cremigem Eis anrichten.

