



# Topfenreis

## Zutaten:

- 100 g Reis
- 5 g Salz für das Kochwasser
- 250 g Topfen (D: Quark) mit 10% Fettgehalt
- 2 Eier (large)
- 1 Prise Salz
- 8 g Vanillezucker (1 Päckchen)
- 100 g Feinkristallzucker
- 50 g Mehl
- 250 g Sauerrahm (1 Becher)
- 30 g Rosinen
- 30 g Butter
- Zitronenschale
- Kakaopulver

Reis in der dreifachen Menge Salzwasser weich kochen und auskühlen lassen.

Topfen, wenn nötig, passieren und mit Rahm, Zucker, Dottern und Rosinen sowie etwas Zitronen-Abrieb durchrühren, diese Masse in den Reis unterheben.  
Eiklar zu festem Schnee schlagen und mit dem Mehl unterziehen.

Butter in einer Auflauffanne (Glas) erhitzen, Masse in Schichten einfüllen, Kakaopulver abdecken, oberste Schicht einfüllen und ca. 70 Minuten im Rohr bei ca. 170° backen.

Als Nachspeise in Torten- oder Kuchenstücke schneiden und frisch oder gekühlt servieren.  
Der Topfenreis ist frisch sehr flaumig, gekühlt von fester Konsistenz, ca. vier Tage haltbar.