

Topfen-Auflauf mit Trauben-Riesling-Ragout

Für 6 Personen

| | | |
|------------------------------|-------------------|-----------------|
| 4 Eier | 2 Vanilleschoten | 1/2 Bio-Zitrone |
| 500 g Topfen | 70 ml Brandy | 100 g Zucker |
| 1 EL Butter | 10 Löffelbiskuit | 1 Prise Zimt |
| 300 g weiße Trauben, kernlos | 100 g Puderzucker | 300 ml Riesling |
| 1 EL Speisestärke | | |

Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark heraus kratzen. Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und die Schale abreiben. In einer Rührschüssel Topfen, Eigelbe, Vanillemark, Zitronenabrieb, Brandy und 50 g Zucker mit dem Handrührgerät zu einer glatten Masse verrühren. Eine ofenfeste Auflaufform mit Butter ausfetten. Löffelbiskuit mit einer Prise Zimt in ein sauberes Küchentuch geben und zerstoßen, die Brösel dann in der Auflaufform verteilen. Die Topfenmasse gleichmäßig auf den Bröseln verteilen. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen. Eiweiß ca. 4 Minuten steif schlagen, dabei den übrigen Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die Masse sollte fest und glänzend sein. Nach 20 Minuten die Eischnee-Masse auf dem Topfen-Auflauf verteilen. Dann nochmals weitere 10 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Trauben waschen, trockentupfen und die Trauben halbieren. In einem kleinen Topf den Puderzucker karamellisieren lassen. Riesling unterrühren. Trauben ebenfalls zugeben und ca. 1 Minuten dünsten. Stärke mit 2 EL Wasser verrühren. Stärke unter die Trauben mischen und kurz aufkochen lassen. Topf vom Herd ziehen. Topfenaufbau herausnehmen und kurz ruhen lassen. Topfenaufbau mit Traubenragout anrichten.

Flora Hohmann am 08. Oktober 2013