Topfenhaube

500 g vollreife Früchte nach Wunsch (Beeren, Steinfrüchte ...)
250 g Ländle Topfen
25 g Vanillepuddingpulver
40 g Staubzucker
3 Eigelb
2 Eiweiß
50 g Zucker
1 Vanilleschote
1 Orange
1 Zitrone
1 Schuss Cointreau

Ländle Topfen, Puddingpulver, Staubzucker, Eigelb, Vanillemark, Orangen- und Zitronenzeste sowie Cointreau verrühren. Eiweiß mit dem Handmixer und einer Prise Salz anschlagen. Mit Zucker cremig ausschlagen und vorsichtig unter die abgeschmeckte Topfenmasse heben. Die Früchte in einem feuerfesten Glas schön anrichten. Topfenmasse darauf geben und sofort im Ofen bei 220 °C auf der oberen Schiene überbacken, bis die Haube goldgelb ist. Mit etwas Staubzucker bestreuen.

Unser Tipp

Ländle Topfen
Damit sich der Ländle Topfen leichter verrühren lässt, ein wenig warme Ländle Milch oder Ländle Rahm dazugießen.

Frische Früchte mit gratinierter Topfenhaube

Rezept für 4 Personen bzw. für 4 Portionen.