

Gebackener Topfen mit Beeren und Joghurteis

Ein Rezept von Markus Bsteh, Gasthaus mit Gästehaus BSTEH.



Gebackener Topfen mit Beeren und Joghurteis ©
Niederösterreich Werbung/Sophie Menegaldo

Infos

Sommergericht

🕒 01:30 h 🍴 Leicht

Zubereitung

Topfenmasse

- Butter und Staubzucker schaumig rühren.
- Eigelb nach und nach begeben und einen klassischen Abtrieb herstellen.
- Topfen, Weizengrieß, Brösel und Gewürze einarbeiten.
- Eiweiß und Zucker cremig aufschlagen und unter die Masse heben.
- Die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ca. 1 bis 1,5 cm hoch aufstreichen.

Zutaten

Topfenmasse

- 120 g Butter
- 40 g Staubzucker
- 2 Eigelb
- 500 g Topfen
- 35 g Weizengrieß
- 2 Eiweiß
- 50 g Zucker
- 15 g Brösel
- Salz

- Im Backofen bei 160°C ca. 45 Minuten langsam backen.

Bierteig

- Mehl, Bier, Salz und Dotter verrühren.
- Geschlagenes Eiweiß unterheben, etwas rasten lassen.
- Die gebackene Topfenmasse auskühlen lassen, in Würfel schneiden und durch den Bierteig ziehen.
- Topfenmasse knusprig ausbacken und mit Staubzucker bestreuen.

Joghurteis

- Zitronensaft auspressen und mit allen anderen Zutaten gut verrühren.
- Die Joghurtmasse in eine flache Auflaufform geben und für ca. 7 Stunden in das Gefrierfach stellen.
- Während der Kühlzeit, die Joghurtmasse immer wieder umrühren, damit das Eis gleichmäßiger gefriert.
- Alternative: Zubereitung in der Eismaschine.

- Zitronenschale
- Vanilleschote

Bierteig

- 100 g Mehl
- 100 ml Bier
- 2 Eier
- Prise Salz

Joghurteis

- 1 Zitrone
- 500 g Joghurt
- 200 g Schlagobers
- 90 g Zucker

Zutaten für 4 Portionen

Profi-Tipp

Gebackener Topfen und Joghurteis mit frischen Früchten der Saison anrichten.