



SPÄTZLE MIT KIRSCHEN AUFLAUF

Frisch aus dem Ofen - himmlisch duftender Spätzle Auflauf! Eierspätzle mit cremigem Topfen und süß-säuerlichen Kirschen sorgen für Abwechslung im Süßspeisen-Rezepthimmel.

ZEITSCHÄTZUNG
45 MIN

SCHWIERIGKEIT
KRIEG ICH HIN

ERNÄHRUNG
VEGETARISCH

DAS BRAUCHST DU

für 2 Portionen:

- 1 Pkg. Simply Good Eierspätzle
- 300g Kirschen (eingelegt)
- 200g Magertopfen
- 3 Eier
- 75g Zucker
- 50g Semmelbrösel
- 30g geriebene Walnüsse
- 25g Butter
- Zimt

SO GELINGT'S DIR



1 Backofen auf 180°C vorheizen. Auflaufform mit Butter einfetten.



2 Simply Good Eierspätzle mit der Hälfte der Kirschen in die Form geben. Tipp: Falls die Spätzle zusammenkleben, davor kurz kalt abspülen.



3 Die beiden Zutaten gut miteinander vermischen.



4 Topfen, Eier und Zucker mit einem Schneebesen verquirlen. Zimt hinzugeben.



5 Topfenmasse in die Form gießen. Semmelbrösel und geriebene Walnüsse drüberstreuen.



6 Butter in Flocken teilen und über die Bröselmasse geben. Auflauf 30 Minuten backen.



Zeitgleich die restlichen Kirschen in Butter schwenken. Mit 4 EL Kirschwasser ablöschen & köcheln lassen.



Gebackenen Spätzle-Auflauf mit dem Kirschkompott servieren.