

Zutaten für 5 Personen:

400 g Buchweizen

1 l Milch

Salz

2 ST Eier, Größe M

200 ml Sauerrahm

100 g Topfen

Öl, für die Backform

Herstellung:

1. Buchweizen gut waschen und trocknen lassen.
2. Milch salzen und aufkochen.
3. Buchweizen in die Milch geben und ca. 20 Minuten kochen, so dass sie schön aufquellen. Abkühlen lassen.
4. Eier schaumig rühren, Sauerrahm und Topfen dazugeben und gut vermengen.
5. Die „Eiermasse“ unter die Buchweizenmasse heben.
6. Backrohr auf 170 °C vorheizen.
7. Die Backform mit Öl ausstreichen.  
Die Masse in die Backform geben und ca. 25 Minuten backen, bis oben eine Kruste entsteht.
8. Der Buchweizenauflauf kann als Beilage oder als Kuchen serviert werden. In letzterem Fall den Auflauf mit dem Staubzucker bestreuen.

