

## Pochierte Topfenroulade auf Fruchtspiegel



### Zutaten

3 dag Butter  
2 dag Zucker  
1 Dotter  
1 Ei  
7 dag Weißbrot  
20 dag Topfen

#### Butterbrösel:

5 dag Butter  
10 dag Brösel  
3 dag Braunzucker

Beeren der Saison

### Zubereitung

Für die Topfenroulade Butter schaumig rühren, Zucker, Dotter und das Ei einrühren.  
Das Weißbrot fein würfelig schneiden und unterheben, anschließend min. 30 min kalt stellen.  
Den Topfen einrühren und nochmals im Kühlschrank ziehen lassen.  
Die Topfenmasse in eine Frischhaltefolie einrollen (wie Serviettenknödel) und ca. 25 min im heißen Wasser pochieren.  
Für die Butterbrösel Butter in einer Pfanne schmelzen.  
Brösel und Zucker einrühren und goldbraun rösten.  
Die Roulade aus der Folie auswickeln und in Butterbrösel wälzen.  
In Scheiben schneiden und auf Fruchtspiegel oder mit Beeren der Saison servieren.