



Rezept

Fruchtiger Quarkauflauf

Zutaten für 8 Portionen:

- 4 Goldmarie Eier
- 1 Prise Salz
- 150 g Zucker
- 1 Päck. Vanillezucker
- 75 g Weizengrieß
- abgeriebene Schale ½ Bio-Zitrone
- 500 g Magerquark
- 500 g Blaubeeren
- Fett f. d. Form
- Puderzucker zum Bestäuben
- Auflaufform ca. 28 x 18 cm

Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Eigelb mit Zucker, Vanillezucker, Grieß und Zitronenschale verquirlen. Quark und Eiweiß nacheinander unterziehen.

Für den Auflauf Blaubeeren waschen, trocken tupfen. Vorsichtig in die Quarkmasse einarbeiten. Masse in die gefettete Form geben. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (U: 160 °C/G: Stufe 3) 35–40 Min. goldbraun backen. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Lecker dazu: Vanilleeis!