

Quarkauflauf mit Kirschen

Für die Auflaufform (etwa 33 x 27 cm):

etwas Fett

Zutaten:

120 g Zwieback
150 ml Milch
2 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgew. je 350 g)
4 Eiweiß (Größe M)
4 Eigelb (Größe M)
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
500 g Speisequark (Magerstufe)
60 g Hartweizengrieß
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
50 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt

1. Vorbereiten: Zwieback in eine Schüssel bröseln und mit der Milch übergießen. Sauerkirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Backform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C

Heißluft: etwa 150°C

2. Zubereiten: Eiweiß mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Eigelb, Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Mixer (Rührstäbe) in etwa 1 Min. schaumig schlagen. Quark, Grieß, Backin und eingeweichten Zwieback unterrühren. Zuletzt den Eischnee unterheben. Die Hälfte der Quarkmasse in die Auflaufform geben, glatt streichen und die Hälfte der Kirschen darauf verteilen. Restliche Quarkmasse darauf geben und restliche Kirschen darauf verteilen. Mandeln aufstreuen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 45 Min.

Auflauf warm servieren.

Pro Portion / Stück: E: 22 g, F: 12 g, Kh: 72 g, kJ: 2.099, kcal: 500

etwa 6 Portionen



gelingt leicht



bis 20 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Servieren Sie dazu eine Dr. Oetker Vanillesoße.
- Sie können den Auflauf statt mit Zwieback auch mit Löffelbiskuits zubereiten.