

Crème-Auflauf Vanille

Ein süßer Auflauf mit Kirschen und feiner Vanillenote

etwa 4 Portionen  gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Auflaufform (etwa 700 ml):

Fett

Zutaten:

350 g Sauerkirschen
(Abtropfgew.)
2 Eier (Größe M)
100 g Zucker
250 g Speisequark (Magerstufe)
125 g Dr. Oetker Crème double
150 g Joghurt
1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-
Geschmack

1 Vorbereiten:

Die Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen. Eine flache Auflaufform fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Zubereiten:

Eier und Zucker in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen verrühren. Zuerst Quark, Crème double und Joghurt, dann Puddingpulver unterrühren. Erst die Kirschen in die Auflaufform füllen, dann die Masse darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 55 Min.

3 Crème-Auflauf in der Form heiß servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Auflauf vor dem Backen mit gehobelten Mandeln bestreuen.