

# Quarkauflauf mit Kirschen

Dessert » Süsse Aufläufe

## Zutaten (4 Personen)

- » 380g Kirschen (sauer)
- » 3 Ei(er)
- » 1 Prise Salz
- » 400g Magerquark
- » 60g Zucker
- » 3 Brötchen
- » 100ml Milch
- » 1 EL Puderzucker

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Kirschen gut abtropfen lassen. Die Eier trennen. Das Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Quark, Eigelbe und Zucker in einer Schüssel glatt rühren. Vorsichtig den Eischnee unterheben. Die Brötchen in kleine Würfel schneiden und mit der Milch sowie den Kirschen unter die Quarkmasse heben.

2. Eine Auflaufform mit Butter fetten und die Quarkmasse einfüllen. Den Auflauf im Ofen in ca. 40min goldgelb backen. Etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Nach Wunsch garnieren und heiß servieren.

Nährwerte: 400kcal/E23g/F7g/KH58g pro Portion

angelegt am: 11.02.2005

Rezept-Nr: 1517

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke