

Kirschauflauf

Zutaten für 4 Portionen:

1 Glas (700 g) Odenwald Schattenmorellen oder 2 Gläser (je 560 g) Odenwald Bio-Genuss Schattenmorellen
3 Eier (M)
80 g Butter
60 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Saft und Schale einer Limette
1 Prise Salz
500 g Magerquark
50 g Speisestärke
2 EL Grieß
20 g gehackte Mandeln
Fett für die Form

Zubehör:

1 Auflaufform

Zubereitung:

Eigelbe vom Eiweiß trennen. Zucker, Vanillezucker und Butter schaumig rühren, die Eigelbe nach und nach dazugeben. Abgeriebene Limettenschale und -saft, Salz, Quark, Stärke und Grieß einrühren und die steif geschlagenen Eiweiße unterheben.

Die Hälfte der Masse in eine gefettete Auflaufform streichen und mit den gut abgetropften Kirschen bedecken. Restliche Quarkmasse darüber geben, die Mandelstücke sowie einige Butterflocken darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 60 Minuten backen.

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten + ca. 60 Minuten Backzeit



Guten Appetit!