



Kirsch-Quark-Auflauf

Leckerer Quark-Auflauf mit eingemachten Sauerkirschen, als Nachtisch an kalten Tagen warm servieren.

Zutaten:

3 Eigelb
3 Eiweiß
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
75 g Weizengrieß
2 EL Zitronensaft
500 g Magerquark
1 großes Glas Kirschen
Fett für die Form
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Grieß, Zitronensaft und den Quark unterrühren.

Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

Kirschen gut abtropfen lassen und zuletzt unter die Masse heben.

Die Masse in eine gefettete Auflaufform füllen und bei 175° 40 ? 45 Min. backen. Etwas abkühlen lassen, mit Puderzucker überstäuben.