



Menge 4 Portionen



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

ZWETSCHGEN-QUARKAUFLAUF

Diesem saftigen Quarkauflauf mit frischen Zwetschgen und Zwiebackbröseln kann garantiert keiner widerstehen.



Zubereitung

- 1.** Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. Butter mit braunem Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig rühren.
- 2.** Bio-Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, Schale abreiben und Saft auspressen. Zitronensaft und -schale zusammen mit Salz, Quark und Grieß zugeben. Anschließend Eischnee unterziehen.
- 3.** Eine Auflaufform einfetten und die Hälfte der Quarkmasse hinein füllen.
- 4.** Zwetschgen waschen und entsteinen. 2/3 der Zwetschgen auf die Quarkmasse geben.
- 5.** Restliche Quarkmasse darübergeben, mit Zwetschgen belegen und mit Zwiebackbröseln und braunem Zucker bestreuen. Butterflöckchen darauf setzen.
- 6.** Bei Ober-/Unterhitze 190 °C (Umluft 170 °C) ca. 50-60 Minuten backen.

Zutaten

3	Eier
50 g	Butter (oder Margarine)
60 g	Diamant Brauner Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1	Bio-Zitrone
1 Prise	Salz
500 g	Magerquark
5 EL	Grieß
500 g	Zwetschgen (entsteint gewogen)
2 EL	Zwiebackbrösel
	Diamant Brauner Zucker
	Butter

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.