Rezept

Amaranth-Auflauf mit Kirschen

Ein Rezept von Amaranth-Auflauf mit Kirschen, am 27.04.2024

Zutaten

250 g	Amaranth
1 Päckchen	Vanillezucker
4 EL	Kokosraspel
120 g	brauner Zucker
1 TL	Zimtpulver
	Butter für die Form
	Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)
625 ml	Milch
400 g	entsteinte TK-Sauerkirschen (oder 1 Glas Schattenmorellen; ca. 350 g Abtropfgewicht)
2	Eier
250 g	Speisequark (20 % Fett i. Tr.)
1 Prise	Salz
	Kokosraspel für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 730 kcal

Zubereitung

1. Den Amaranth in einem Sieb waschen und abtropfen lassen. Milch mit Vanillezucker aufkochen lassen. Amaranth einstreuen und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 45 Min. ausquellen lassen, dabei öfter umrühren.

2. Inzwischen die TK-Kirschen 10 Min. antauen oder Kirschen aus dem Glas gut abtropfen lassen. Mit 2 EL Kokosraspeln mischen. Eine Auflaufform (ca. 25 cm Ø) einfetten und mit Kokosraspeln ausstreuen. Den Backofen auf 200° vorheizen.

3. Eier trennen. Eigelbe mit 100 g Zucker cremig schlagen, Quark und Zimtpulver unterrühren. Den Amaranth nach und nach untermischen. Eiweiße mit dem Salz steif schlagen, Eischnee unter die Amaranth-Quark-Masse ziehen. Die Masse in die Auflaufform geben und glatt streichen. Die Kirschen hineindrücken. Im Ofen (unten, Umluft 180°) in 35-40 Min. goldbraun backen. Nach ca. 20 Min. Backzeit mit übrigem Zucker und restlichen Kokosraspeln bestreuen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäubt servieren.