

## Rezept

# Kirschauflauf mit Joghurtsahne

Ein Rezept von Kirschauflauf mit Joghurtsahne, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>750 g</b> Süßkirschen (ersatzweise ungezuckerte TK-Kirschen)	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>1 EL</b> Roh-Rohrzucker	<b>3</b> Eier
<b>300 ml</b> Milch (3,5 % fett)	<b>2 TL</b> Stevia Plus
<b>50 g</b> Dinkelmehl (Type 630)	<b>50 g</b> gemahlene Haselnüsse Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 30 x 20 cm) fetten. Die Kirschen waschen, auf Küchenpapier trocken tupfen und entsteinen. Die Kirschen gleichmäßig in der Form verteilen.

---

2. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen, 1 TL Schale abreiben, den Saft auspressen. Zitronensaft und -schale mit den Eiern, Rohrzucker, Stevia und Milch glatt rühren. Haselnüsse und Dinkelmehl unterrühren. Den Teig auf den Kirschen verteilen. Kirschauflauf im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 40 Min. backen. Herausnehmen und noch warm servieren.