

Rezept

Quarkauflauf mit Holunderbeeren

Ein Rezept von Quarkauflauf mit Holunderbeeren, am 27.04.2024

Zutaten

300 g Holunderbeeren	1 Bio-Zitrone
1 Vanilleschote	2 Eier (Größe M)
500 g Quark (40 % Fett)	250 g Zucker
80 g Mehl	Butter für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Die Holunderbeeren waschen, abtropfen lassen und sämtliche Stiele vollständig entfernen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. Die Eier trennen und die Eiweiße mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen und eine ofenfeste Form mit Butter einfetten. Den Quark mit Eigelben, Vanillemark, Zitronensaft und -schale und Zucker gründlich verrühren. Das Mehl sorgfältig unterrühren und zuletzt den Eischnee mit den Holunderbeeren vorsichtig unterheben. Die Quarkmasse in die Form füllen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) 25-30 Min. backen. Den Auflauf aus dem Ofen nehmen und warm servieren.