

Rezept

Aprikosen-Quark-Auflauf

Ein Rezept von Aprikosen-Quark-Auflauf, am 25.03.2023

Zutaten

1 Bio-Zitrone	2 Eier (Größe L), Salz
50 g weiche Butter	30 g + 2 EL Zucker
1/2 Päckchen Vanillezucker	250 g Quark, 20 % Fett
40 g Speisestärke	250 g Aprikosen (aus der Dose; abgetropft)
4 EL Mandelblättchen	Auflaufform (ca. 20 x 30 cm); Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Schale abreiben und den Saft einer Zitronenhälfte auspressen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen.
2. Die Eigelbe zusammen mit 30 g Butter, 30 g Zucker und dem Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgerätes dick cremig rühren. Zitronensaft und -schale sowie den Quark unter die Eiercreme rühren. Anschließend rasch die Speisestärke untermischen. Zum Schluss den Eischnee auf die Quarkmasse geben und unterziehen.
3. Die Form fetten. Die Hälfte der Quarkmasse hineingeben. Aprikosen in Spalten schneiden, fächerförmig auf der Masse verteilen und mit der restlichen Quarkmasse bedecken. Zuerst mit Mandelblättchen, dann mit 2 EL Zucker bestreuen. Die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen und den Auflauf im vorgeheizten Backofen (Mitte) in ca. 40 Min. goldbraun backen.