

Rezept

Birnen-Brot-Auflauf mit Mohn

Ein Rezept von Birnen-Brot-Auflauf mit Mohn, am 14.04.2026

Zutaten

ca. 500 g reife Birnen	1/2 Bio-Zitrone
300 g altbackenes Weißbrot	4 Eier
Salz	250 g Magerquark
1/4 l Milch	2 EL Vanillepuddingpulver
100 g Zucker	80 g gemahlener Mohn
6 EL Birnengeist (nach Belieben)	Butter für die Form
Puderzucker zum Bestäuben	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Die Birnen schälen, vierteln, die Kerngehäuse herausschneiden und das Fruchtfleisch 1 cm groß würfeln. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale abreiben und den Saft auspressen. Beides mit den Birnen mischen.

2. Den Backofen auf 190° vorheizen. Eine Auflaufform (ca. 20 x 25 cm) dick mit Butter ausfetten. Das Brot in 4 cm große Würfel schneiden. Die Eier trennen, die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Quark mit Milch, Puddingpulver, Eigelben und Zucker in einer Schüssel glatt rühren, dann den Mohn unterrühren.

3. Brot und Birnen mischen, nach Belieben den Birnengeist darüberträufeln. Den Eischnee unter die Quark-Mohn-Mischung heben und mit den Birnen-Brotwürfeln mischen. Alles in die Form füllen und im Ofen (Mitte, Umluft 170°) in 35-40 Min. goldbraun backen. Den Auflauf evtl. mit etwas Puderzucker bestäuben und warm servieren. Toll schmeckt dazu eine kalte Vanillesauce.