

Rezept

Birnen-Quark-Auflauf

Ein Rezept von Birnen-Quark-Auflauf, am 01.03.2024

Zutaten

4-5 reife, aromatische Birnen (ca. 1,2 kg)	1 unbehandelte Zitrone
4 Eier	Salz
500 g Quark (20 %)	4 EL Zucker
2 Päckchen Vanillezucker	2 EL Puddingpulver (Vanille oder Sahne)
1 EL Butter	1 EL Mehl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

Zubereitung

1. Die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Stücke oder Spalten schneiden. Die Zitrone waschen und abtrocknen, die Schale abreiben und von einer Hälfte den Saft auspressen. Die Birnen mit dem Zitronensaft beträufeln.

2. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit 2 Prisen Salz, Zitronenschale, Quark, Zucker, Vanillezucker und Puddingpulver gut verrühren.

3. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Eine Auflaufform mit der Butter ausfetten und mit dem Mehl ausstäuben.

4. Die Eiweiße steif schlagen und mit den Birnen unter den Quark heben. Die Masse in die Form füllen und im heißen Ofen (unten) 45-50 Min. backen.