Rezept

Quark-Grieß-Auflauf mit Pflaumen

Ein Rezept von Quark-Grieß-Auflauf mit Pflaumen, am 25.05.2025

Zutaten

250 ml	roter Traubensaft
1 TL	Zimt
500 g	TK-Pflaumen (halbiert)
	Salz
250 g	Magerquark
4 EL	gemahlene Mandeln
	Fett für die Form
50 g	Rohrohrzucker
3 TL	Speisestärke
2	Eier
100 g	Zucker
80 g	Weichweizengrieß
2 TL	Butter
	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Portionen (für 1 runde Auflaufform, Ø ca. 24 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

Zubereitung

1. Für das Kompott 200 ml Traubensaft mit Zucker und Zimt in einem Topf verrühren, zum Kochen bringen und offen 5 Min. kochen lassen. Den übrigen Saft mit der Speisestärke verquirlen, dann in den kochenden Saft rühren. Gefrorene Pflaumen dazugeben und einmal aufkochen, bis das Kompott gebunden ist. Vom Herd nehmen.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für den Quark-Grieß die Eier trennen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Zucker cremig schlagen, Quark, Grieß und gemahlene Mandeln unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

3. Für ein Hauptgericht die Auflaufform (für ein Dessert 6 kleine ofenfeste Förmchen) einfetten, Pflaumenkompott hineingeben. Quarkmasse vorsichtig darauflöffeln. Butter in Flöckchen darüber verteilen. Auflauf im heißen Ofen (Mitte; Umluft 160°) 40-45 Min. backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.