

Rezept

# Quarkauflauf mit Johannisbeeren

Ein Rezept von Quarkauflauf mit Johannisbeeren, am 01.06.2023

## Zutaten

<b>400 g</b> rote Johannisbeeren	<b>4</b> Eier (Größe M)
<b>150 g</b> Zucker	<b>250 g</b> Magerquark
<b>250 g</b> Ricotta	Salz
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone	<b>50 g</b> Grieß
<b>100 g</b> gehobelte Mandeln	<b>50 g</b> gemahlene Mandeln
Puderrucker zum Bestäuben (nach Belieben)	Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN 30 MIN. + 40-45 MIN. BZW. 30-35 MIN. BACKEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit**  
Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 685 kcal

## Zubereitung

1. Die Johannisbeeren kurz abbrausen, mit einer Gabel von den Rispen streifen und verlesen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit 75 g Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig schlagen. Nach und nach Quark und Ricotta unterrühren. 1 Prise Salz, Zitronenschale, Grieß und 75 g Mandelblättchen untermischen.
2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei den übrigen Zucker einrieseln lassen. Eischnee mit einem Kochlöffel vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Drei Viertel der Beeren ebenfalls vorsichtig unterheben.
3. Eine Auflaufform oder vier Portionsförmchen einfetten und mit den gemahlene Mandeln ausstreuen. Die Quarkmasse einfüllen. Die übrigen Beeren darauf verteilen. Den Auflauf in der großen Form im Ofen (2. Schiene von unten) insgesamt 40-45 Min. backen, in den Förmchen 30-35 Min. backen. Jeweils nach ca. 20 Min. Backzeit die übrigen Mandelblättchen aufstreuen. Auflauf aus dem Ofen nehmen und nach Belieben mit Puderrucker bestäubt servieren.