

Rezept

Quarkauflauf mit Sauerkirschen

Ein Rezept von Quarkauflauf mit Sauerkirschen, am 14.04.2026

Zutaten

4 Brötchen vom Vortag	1/2 l Milch
600 g Sauerkirschen (ersatzweise aus dem Glas)	4 Eier
70 g weiche Butter	125 g Zucker
250 g Quark	1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

Zubereitung

1. Den Römertopf® wässern. Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Milch erhitzen, über die Brötchen gießen, 30 Min. einweichen. Kirschen waschen, entsteinen.

2. Die Eier trennen. Eigelbe mit 60 g Butter und dem Zucker schaumig rühren. Quark und Kirschen unterheben, die Brötchenmasse unterrühren.

3. Die Eiweiße mit Vanillezucker steif schlagen, unter den Quark heben. Den Römertopf® mit restlicher Butter ausstreichen, die Quarkmasse einfüllen und zugedeckt bei 200° (Umluft 180°) 1 Std. 10 Min. backen. Dazu passen Vanillesauce und/oder Vanilleeis.