

Rezept

# Quarkauflauf mit Sauerkirschen

Ein Rezept von Quarkauflauf mit Sauerkirschen, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Brötchen vom Vortag	1/2 l Milch
<b>600 g</b> Sauerkirschen (ersatzweise aus dem Glas)	<b>4</b> Eier
<b>70 g</b> weiche Butter	<b>125 g</b> Zucker
<b>250 g</b> Quark	<b>1</b> 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.