

Rezept

Quarkauflauf mit Zwetschgen

Ein Rezept von Quarkauflauf mit Zwetschgen, am 16.03.2025

Zutaten

500 g Zwetschgen	4 Eier
100 g weiche Butter	100 g Zucker
750 g Quark	80 g Hartweizengrieß
1 Päckchen Vanillezucker	2 EL Semmelbrösel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal

Zubereitung

1. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälften nochmals durchschneiden. Den Backofen auf 180° vorheizen.

2. Die Eier trennen. 80 g Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, die Eigelbe untermischen. Quark und Grieß sorgfältig unterrühren. Eiweiße mit Vanillezucker steif schlagen, mit den Zwetschgen unterheben.

3. Eine Auflaufform fetten und die Masse einfüllen. Mit den Semmelbröseln bestreuen und mit der restlichen Butter in Flöckchen belegen. Den Auflauf im Ofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 45 Min. backen.