

Rezept

# Schwarzwälder Kirschauflauf

Ein Rezept von Schwarzwälder Kirschauflauf, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>1 Glas</b> Schattenmorellen (Einwaage 350 g)	<b>180 g</b> Schwarzbrot vom Vortag
<b>2</b> gestrichene EL Kakao	<b>2 EL</b> Raspelschokolade
<b>30 g</b> gehackte Walnüsse	<b>2</b> Eier
<b>1 Prise</b> Salz	<b>500 g</b> Magerquark
<b>80 g</b> Zucker	<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>6 EL</b> Mineralwasser	Kakaopulver und Puderzucker nach Belieben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen. Kirschen abschütten und in einem Sieb abtropfen lassen. Schwarzbrot zerbröseln. Mit Kakao, Raspelschokolade und Walnüssen mischen.

---

2. Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eigelbe, Quark, Zucker, Vanillezucker und Mineralwasser mit den Quirlen des Handrührgerätes gründlich verrühren. Eischnee unterziehen.

---

3. Brotbrösel in einer flachen Auflaufform verteilen. Quarkmasse darüber schichten. Kirschen in die Quarkmasse setzen.

---

4. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 45 Min. backen. Falls der Auflauf zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken. Nach Belieben vor dem Servieren mit etwas Kakaopulver oder Puderzucker bestäuben.