

Rezept

# Schwarzwälder Kirschauflauf

Ein Rezept von Schwarzwälder Kirschauflauf, am 17.04.2024

## 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.