

QUARKAUFLAUF MIT KIRSCHEN

10 MIN

ZUBEREITUNGSZEIT



60 MIN

GESAMTZEIT

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Quark
- 90 g Weichweizengrieß
- 100 g Butter (weich)
- 70 g Zucker (oder Erythrit)
- 4 Eier
- 300 g Kirschen



Zubereitung:

1. Trenne die Eier und schlage das Eiweiß zu steifen Eischnee.
2. Rühre die Butter mit dem Zucker schaumig. Gib das Eigelb, den Quark und den Grieß hinzu. Mixe alles gut durch. Hebe den Eischnee unter.
3. Heize den Ofen auf **175°C Ober-/Unterhitze** auf. Verteile die Kirschen in einer Auflaufform und bedecke sie mit der Quarkmischung. Backe den Auflauf etwa **50 Minuten**.

Nährwerte pro Portion: 552 kcal | KH 48 g | E 27 g | F 27 g



Ein Rezept von Familienkost.de

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöbere in unserem Shop.

