

Aprikosen-Kirsch-Quark-Auflauf von Armin Roßmeier

Zutaten für vier Personen

40 g Butter
40 g Zucker
4 Eier (getrennt)
40 g Vanillezucker
220 g Magerquark
1/2 unbehandelte Orange, Abrieb
1/2 unbehandelte Zitrone, Abrieb
50 g Grieß
120 g Aprikosenviertel
120 g entsteinte Kirschen

2 EL Aprikosenkonfitüre
2 EL geröstete Mandelblättchen
2 EL Puderzucker
8 Minzkrönchen
1 Becher Vanillesoße oder – joghurt (250 g)

Nährwert pro Portion

486 kcal – 20 g Fett – 20 g Eiweiß – 55 g Kohlenhydrate – 4,5 BE
Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch.

Zubereitung (circa 40 Minuten)

Butter, Zucker, Eigelbe, Vanillezucker glatt rühren und Quark einrühren. Erst Orangen- und Zitronenabrieb, dann Grieß zufügen und geschlagenes Eiweiß unterheben. Die Masse in eine ausgebutterte Auflaufform füllen und das vorbereitete Obst darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 165 Grad circa 35 bis 40 Minuten backen. Danach mit erhitzter Aprikosenkonfitüre abpinseln, geröstete Mandeln darauf streuen, mit Puderzucker abstäuben und mit Minzkrönchen garnieren. Das Dessert in der Form servieren und Vanillesoße oder Vanillejoghurt extra dazustellen.