REZEPT FÜR QUARK-KIRSCHAUFLAUF

QUARK-KIRSCHAUFLAUF

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 6 Portionen | 60 Min.

Zutaten

- 75 g Butter
- 500 g Sauerkirschen
- 1 Bio-Limette
- 500 g Magerquark
- 125 g SweetFamily Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 EL Vanillepuddingpulver
- 3 Eier (M)
- 1 Prise Salz
- Fett für die Förmchen
- 2 Orangen
- 1 TL Zimt
- 50 g SweetFamily Brauner Zucker
- 1 gehäufter TL Speisestärke
- 40 g Amarettini

3406

ZUBEREITUNG

466	17	64	15
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro Portion ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Butter schmelzen. Kirschen waschen und entsteinen. Limette waschen, Schale fein abreiben, Frucht auspressen. Saft und Schale mit Quark, 100 g Puderzucker, Vanillezucker, Puddingpulver, Eiern, Salz und flüssiger Butter verrühren. 200 g Kirschen unterheben.

2. Masse in 6 kleine gefettete Auflaufformen (à ca. 10 cm Durchmesser) füllen. Im heißen Ofen ca. 35 Minuten backen.

3. Inzwischen Orangen auspressen. Saft mit restlichen Kirschen, Zimt und braunem Zucker 3 Minuten köcheln. Stärke mit wenig kaltem Wasser verrühren und unter Rühren zufügen. Sauce einmal aufkochen und pürieren. Im kalten Wasserbad abkühlen lassen.

4. Amarettini zerdrücken. Auflauf damit und mit übrigen 25 g Puderzucker bestreuen und mit der Sauce servieren.