## REZEPT FÜR QUARK-KIRSCHAUFLAUF



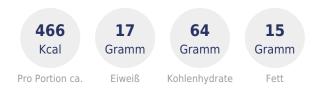
Für 6 Portionen | 60 Min.

## Zutaten

- 75 g Butter
- 500 g Sauerkirschen
- 1 Bio-Limette
- 500 g Magerguark
- 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



## **ZUBEREITUNG**



- 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.