

Sommerlicher ZWETSCHGEN- QUARK-AUFLAUF

CREMIG • FRUCHTIG • EINFACH ♥

Cremiger Quark, fruchtige Zwetschgen
und feine Vanille – ein Auflauf
zum Verlieben!

für
3-4 PERSONEN



ZUTATEN (für 3-4 Personen)

Für den Auflauf

- 500 g Quark
- 200 g Schmand
- 3 Eier, Größe M
- 80 g Zucker oder etwa 100 g Xucker
- 1 Päckchen Vanillezucker, nach Belieben
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- Saft einer halben Bio-Zitrone
- 500-600 g Zwetschgen
- etwas Fett für die Form

Zum Servieren

- Puderzucker
- Vanillesauce
- Vanilleeis

ZUBEREITUNG

- 1 Die quadratische Ofenhexe® sorgfältig einfetten.
- 2 Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Nach Belieben mit etwas Zucker und Zimt mischen.
- 3 Quark, Schmand, Eier, Zucker bzw. Xucker, Vanillezucker, Puddingpulver und Zitronensaft cremig verrühren.
- 4 Die Hälfte der Zwetschgen vorsichtig unter die Quarkmasse heben.
- 5 Masse in die Form füllen, glatt streichen und die restlichen Zwetschgen leicht hineindrücken.
- 6 Deckel auflegen und die Ofenhexe® in den kalten Backofen stellen.
- 7 Bei 230 °C Ober-/Unterhitze ca. 45 Minuten abgedeckt backen.
- 8 Deckel abnehmen und weitere ca. 15 Minuten goldbraun backen.
- 9 Etwas abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und warm oder kalt servieren.

NORMALE AUFLAUFFORM:

Bei 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Auflauf ohne Deckel etwa 45-50 Minuten goldbraun backen.



Guten Appetit! ♥

