



www.PAISEACKER.de

Quarkauflauf mit Quitten

Rezepte vom LAISEACKER



Zutatenliste (4 Personen):

1 kg Quitten, Saft 1/2 Zitrone, 2 EL Zucker oder Honig, 1l Wasser, 250 g Magerquark, 1 Tasse Milch, 2 EL Grieß, 2 Eier, 2 EL Honig, Schale von 1/2 Zitrone, 2 EL Vollkornbrösel, etwas Butter für die Form.

Zubereitung:

1. Die Quitten schälen, das Kerngehäuse entfernen und im Honig-Zitronen-Wasser ca. 10 min köcheln lassen. Die Eier trennen.
2. Quark, Eigelb, Milch, Zitronenschale, Grieß und Honig verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben.
3. Eine Auflaufform ausbuttern und die Quittenschnitze in die Form geben. Mit der Quarkmasse übergießen. Mit Vollkornbröseln und einigen Butterflöckchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 170°C in 40 min ausbacken.

Tipp! Wer mag, kann auch Rosinen und Mandeln dazugeben.

Viele weitere tolle Rezeptideen finden Sie auf
www.laiseacker.de.
Guten Appetit

