



Quark-Gries-Auflauf

Du brauchst:

500g Erdbeeren
125g Zucker (+2 EL)
Fett od. Butter
3 Eier
750g Sahnequark (40%)
1 Pkt. Vanillezucker
Salz
100g Weichweizengrieß
Puderzucker



So geht´s:

Zuerst beschäftigen wir uns mit den Erdbeeren. Das heißt waschen, putzen und vierteln. Danach mit 2 EL Zucker bestreuen und zur Seite stellen. Als nächstes heizen wir den Ofen schon mal auf 150°C (Umluft) vor. So sorgen wir für ein optimales Backergebnis.

Nun trennen wir die Eier. Das Eigelb verrühren wir mit dem Quark, 125g Zucker, Vanillezucker, einer Prise Salz und dem Grieß, bis eine schöne, homogene Masse entsteht.

Jetzt heben wir ca. die Hälfte der Erdbeeren unter die Quarkmasse.

Nun schlagen wir das Eiweiß steif und heben es ebenfalls unter die Quarkmasse, damit sie schön fluffig wird.

Die ganze Masse in eine gefettete Form füllen und 50–60 Minuten backen.

Den fertigen Auflauf nun mit dem Puderzucker bestäuben und mit den restlichen Erdbeeren genießen.

