

Weihnachtsmenü Teil 3: Luftiger Quarkauflauf



Süßes Finale

Unser Menüabschluss ist ein lockerer Vanilleauflauf. Schmeckt so gut wie ein Soufflé, ist aber leichter in der Zubereitung. Wichtig zum Gelingen ist das gründliche Abtropfen des Quarks.

Am Besten schmeckt mir der Auflauf mit selbst eingemachtem Obst vom Sommer, oder mit Rumtopffrüchten. Das Tüpfelchen auf dem i: Vanillesoße oder Weißweinschaum. Guten Appetit!

Rezept Vanille-Quarkauflauf

Zutaten:

Auflauf:

- 400 g Quark oder besser Schichtkäse
- 4 Eigelb
- 6 Eiweiß
- ca. 8 TL Zucker
- 2-3 EL Stärke
- Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone
- etwas Kirschwasser
- Prise Salz
- Mark einer Vanillestange
- etwas Butter zum Einstreichen der Auflaufform

Extra:

Eingemachte Kirschen vom Sommer (oder Tiefkühlware)
etwas Puderzucker und Vanillesoße

Zubereitung:

- 1) Für den Auflauf den Quark über Nacht in einem Tuch und Sieb im Kühlschrank abtropfen lassen. Am nächsten Tag den abgetropften Quark in einer Schüssel mit Eigelb, Zitronenabrieb, Vanillemark, etwas Kirschwasser und der Hälfte des Zuckers verrühren.
- 2) Die Eiweiße mit einer Prise Salz halbfest schlagen. Nun den restlichen Zucker und die Stärke zugeben und sehr steif schlagen.
- 3) Den Eischnee vorsichtig unter die Eigelb-Quarkmasse heben (auf drei Mal verteilt). Eine Form mit Butter ausstreichen und die Auflaufmasse einfüllen. Die Form auf ein Ofengitter in den auf 160°C vorgeheizten Backofen (Umluft!) für ca. 25-30 Minuten geben.
- 4) Aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestreuen. Entweder in der Form servieren oder portionsweise mit Kirschen und der Vanillesoße auf Desserttellern anrichten.