

Vanille-Quarkauflauf



Zutaten:

- 400 g Quark oder besser Schichtkäse
- 4 Eigelb
- 6 Eiweiß
- 8 TL Zucker
- 2-3 EL Stärke
- Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone
- etwas Kirschwasser
- Prise Salz
- Mark einer Vanillestange
- etwas Butter
- eingemachte Kirschen
- etwas Puderzucker und Vanillesoße



Zubereitung

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.

Die Eiweiße mit einer Prise Salz halbfest schlagen. Nun den restlichen Zucker und die Stärke zugeben und sehr steif schlagen.

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!) geben und für ca. 25-30 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen und mit Puderzucker bestreuen. Entweder in der Form servieren oder portionsweise mit Kirschen und der Vanillesoße auf Desserttellern anrichten.