

Zitronenquark-Griess-Auflauf



Zutaten:

- 500 g Quark (20% oder 40% i. Tr.)
- 3 Eier (Größe L)
- 75 g Grieß
- 50 g erwärmte Butter oder Sonnenblumenöl
- 70 g Puderzucker
- Mark einer Vanillestange
- Abrieb einer Biozitrone (unbehandelt halt!!!)
- Saft einer Zitrone
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver



Extra

Puderzucker zum Bestäuben

100 g gehackte Nüsse (z.B. Haselnüsse oder Mandeln) oder Griess

Zubereitung

1. Die Eier in Eigelb und Eiweiß trennen.
2. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif aufschlagen. Dabei nach 2 Minuten Schlagen die Hälfte des Puderzuckers einrieseln lassen.
3. Danach in einer Schüssel Quark, Eigelb, restlicher Zucker, Vanillemark, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Butter (oder Öl) gründlich verrühren.
4. Zum Schluss den Grieß einrieseln lassen und 2 Minuten verrühren. Das geht am besten mit dem elektrischen Rührgerät.
5. Nun das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.
6. Eine Auflaufform gut ausbuttern und mit gehackten Nüssen oder Griess ausstreuen.
7. Die Quark-Grießmasse einfüllen.
8. Im auf 160 Grad (Umluft) vorgeheizten Backofen ca. 55-60 Minuten goldgelb backen.
9. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Tipp: Dazu schmecken Apfel- oder Quittenkompott, eingeweichte Backpflaumen oder eingewecktes Obst.