













Rezept: Quarkauflauf

Zutaten für 4 Personen:

1 Glas		Kirschen	1		Vanillezucker
4		Eier	250 g		Quark

Zubereitung:

Arbeitsschritte		
	Den Ofen auf 180° C vorheizen.	
	Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen.	
	Eier trennen und das Eigelb mit dem Vanillezucker schaumig rühren.	
	Quark hinzufügen.	+
	Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben.	
	Kirschen in einer Auflaufform verteilen.	
	Quarkmasse darüber verteilen und Auflauf ca. 15 Minuten backen.	

Guten Appetit!