

Quarkauflauf mit Früchten



Zutaten:

3 Eier

200 g Magerquark

1 EL Speisestärke

Abrieb von einer Zitrone

Saft von einer ½ Zitrone

75 g Zucker

200 g Früchte (entweder aus der Dose oder frisch)

Puderzucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen in zwei Schüsseln.

Die Eigelbe mit Quark, Speisestärke, Zitronenschalen und -saft glattrühren. Die Eiweiße mit dem Zucker aufschlagen. Den Eischnee unter die Masse heben und in die Auflaufform füllen, Nun die Früchte auf die Masse legen und ca. 25 Minuten im vorgeheizten Backofen goldgelb backen. Dann mit Puderzucker bestäuben.