

Lichters Schnitzeljagd | Himbeer-Quark-Auflauf

Zutaten für 4 Personen:

- 3 Eier
- 3 EL Zucker
- 3 EL Maisstärke
- 400 g frische oder tiefgekühlte Himbeeren
- 500 g Magerquark

Zubereitung:

Eiweiß und Eigelb trennen. Das Eiweiß schlagen, bis es fest ist. Das Eigelb mit Maisstärke, Magerquark und dem Zucker vermischen und die Masse mit einem Rührbesen cremig schlagen. Den Eischnee unterheben.

Die frischen oder gefrorenen Himbeeren in eine ofenfeste Form geben, etwas Zucker darüber streuen und die Quarkmasse darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 30 Minuten backen.

Quelle: Lichters Schnitzeljagd vom 22.03.2013

Episode: Vom Kölner Dom in die Wolken