




Kirsch-Quarkauflauf.

 **15 Min.**  **45 Min.**  **leicht**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für einen Auflauf:

ml Milch
g Weichweizengrieß
Eier (Größe M)
Prise Salz
g Sahnequark
g Zucker
TL Vanillepaste (z.B. von Puda)
TL Zimt
g Sauerkirschen aus dem Glas, abgetropft
g Walnusskerne (z.B. von Puda)
EL Butter zum Einfetten
EL Puderzucker

Zubereitung:

- 1** Den Backofen kannst du schon mal auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- 2** Milch zum Köcheln bringen, den Grieß streust du unter Rühren hinein. Das Ganze muss nun bei wenig Hitze 2 Min. weiter garen, ab und zu umrühren, dann den Herd ausschalten und den Brei 8 Min. quellen und abkühlen lassen.
- 3** Derweil hast du Zeit, die Eier zu trennen.
Tipp: Wir haben [hier](#) drei Varianten, die dir erklären wie du Eier am einfachsten trennen kannst.
- 4** Die Eiweiße schlägst du mit dem Handrührgerät richtig schön steif, eine Prise Salz einrieseln lassen.
Tipp: Und wie das am besten klappt erfährst du [hier](#).
- 5** In einer anderen Schüssel verrührst du nun den Quark mit Eigelben, Zucker, Vanillepaste und Zimt.
- 6** Grießbrei und 2/3 der gut abgetropften Kirschen gibst du nun zu der Quarkmischung, alles gut verrühren.
- 7** Dein wunderschönes Eiweiß ganz zum Schluss unterheben – nur mit einem Holzlöffel.

Kirsch-Quarkauflauf.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

- 8 Auflaufform sorgsam mit Butter einfetten, die Quarkmasse darin verteilen und schön glatt streichen.
- 9 Jetzt nur noch die Walnusskerne grob hacken und dann verteilst du sie zusammen mit den zurückbehaltenen Kirschen obenauf.
- 10 Den Auflauf auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen, bis er goldbraun ist.
- 11 Zum Servieren mit gesiebttem Puderzucker bestäuben.

Tipp: Dazu schmeckt auch Vanillesoße oder Vanilleeis!