Schneller Quarkauflauf mit Beeren.

25 Min. Vorbereitung | **65 Min.** Gesamtzeit | **einfach** Aufwand

Zutaten für 1 rechteckige Auflaufform (ca. 29 x 22 cm):

3	Eier (Gr. M)
90 g	Zucker
450 g	Quark (20% Fett)
50 g	Weichweizengrieß
1 TL	Backpulver
1	Prise Salz
1	Beutel Vanillepudding-Pulver (z.B. Puda)
1 TL	Wasser
0,5 TL	Butter zum Einfetten der Form
400 g	gemischte TK-Beeren (z.B. Greenland)
1 TL	Puderzucker

Zubereitung:

1. Eier trennen.
2. Eigelbe mit dem Zucker kräftig aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht, dann den Quark hinzufügen.
3. Grieß, Backpulver und Salz unterziehen.
4. Puddingpulver mit etwas Wasser klümpchenfrei verrühren und in die Quarkmasse rühren.
5. Ofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Eine große Auflaufform mit Butter einfetten.
6. Eiweiße steif schlagen und unter den Teig heben und diesen in der Backform verteilen.
7. Die Beeren obenauf verteilen und den Auflauf ca. 40 Min. im Ofen backen.
8. Den leckeren Quarkauflauf lauwarm – oder auch kalt – auf Tellernanrichten und mit gesiebtem Puderzucker bestreuen.

Tipp: Falls vorhanden, noch mit frischen Beeren garnieren.

PENNY.