

Quarkauflauf mit Aprikosen

Zutaten:

Butter für die Form
1 große Dose Aprikosen (450 g Abtropfgewicht)
4 Eiweiß,
50 g Zucker
4 Eigelb
1 Packung Vanillezucker
80 g weiche Butter
1 Prise Salz
500 g Magerquark
1 TL Zitronensaft
abgeriebene Schale einer ½ unbehandelten Zitrone
1 Packung Vanille-Puddingpulver
2 EL Grieß
50 g gem. Mandeln
1 TL Backpulver
20 g Butterflöckchen

Zubereitung:

- Eine größere, halbhohle Auflaufform mit Butter einfetten. Die Aprikosen gut abtropfen lassen und den Boden der Form damit auslegen.
- Eiweiß in eine Rührschüssel geben, halbsteif schlagen, Zucker sowie Zitronensaft unter weiterem Schlagen dazugeben, bis die Masse steif und glänzend ist.
- Eigelb, Vanillezucker, Butter und Salz in einer zweiten Rührschüssel sehr schaumig rühren. Alle restlichen Zutaten mit Ausnahme der Butterflöckchen hinzugeben unditerrühren, bis die Masse schön cremig ist. Den Eischnee unterziehen.
- Den Teig über die Früchte in die Form gießen, glattstreichen und die Butterflöckchen aufsetzen.
- Bei 170-190°C im unteren Drittel des Backofens in ca. 50 Minuten zubereiten und nach Belieben zuletzt 1-2 Minuten übergrillen.
- Lauwarm servieren.

Tipps:

Wählen Sie eine ausreichend große Form, da der Auflauf noch etwas aufgeht. Zwischen der Masse und dem oberen Formenrand sollten daher mindestens 3 cm frei bleiben. Nach Belieben können Sie zusätzlich 70-80 g gewaschene, gut abgetropfte Rosinen unter den Quark mischen.

Alternativ zu den Aprikosen eignen sich auch Pfirsiche, die am besten in Spalten geschnitten werden oder frische Äpfel.

Rotweinsoße

Zutaten:

1/2 L Rotwein
1/8 L Wasser
75 g Zucker
2 Eigelb
2 EL Speisestärke
2 Eiweiß

Zubereitung:

- Rotwein mit Wasser und Zucker mischen und ankochen.
- Eigelb mit Stärke verquirlen, die Flüssigkeit damit binden und in der Nachwärme fertiggaren.
- Eiweiß steif schlagen und unter die Soße heben.
- Zum Quarkauflauf reichen.

