Quarkauflauf mit Früchten

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	
Garzeit	
Portionen	12

Zubereitung

250 g Früchte

Früchte je nach Fruchtart und Grösse schälen und zerkleinern.

500 g Rahmquark

1 Pack Vanillezucker

3 Eigelbe

50 g Zucker

6 EL Maizena

1 Zitrone

1 EL Hartweizengriess

Zitronenschale abreiben. Rahmquark, Eigelbe, Zucker, Vanillezucker, Maizena, Zitronenschale und Griess gut mischen und glatt rühren.

3 Eiweiss

1 Prise Salz

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen und unter die Quarkmasse ziehen. Früchte untermischen und Masse in die eingefettete Soufflé-Form füllen.

Garraum auf 160 °C mit Heissluft feucht (vor)heizen

Soufflèeform auf den Gitterrost in den vorgeheizten Garraum schieben. Backen.

Backgut einschieben

Zubehör

Gitterrost

Soufflé-Form, ø25 cm

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021