

Für kleine und große Genießer: Zitronenquark-Grieß-Auflauf



[caption id="attachment_11345" align="aligncenter" width="850" caption="Ofenfrisch am Besten..."]



[/caption]

Dieses Rezept ist eines der Lieblingsrezepte meiner kleinen Nichte. Klar, sie liebt Süßspeisen. Dieses alte Auflaufrezept gehört auch zu meinen "Evergreens". Es ist einfach, schmeckt pur oder lässt sich prima mit eingeweckten Obst kombinieren.

Und es erinnert mich an meine Kindheit. Bei der Mutter schmeckt`s halt am Besten.

Hier die Rezeptur...

Zutaten

- 500 g Quark (20% oder 40% i. Tr.)
- 3 Eier (Größe L)
- 75 g Grieß
- 50 g erwärmte Butter oder Sonnenblumenöl
- 70 g Puderzucker

- Mark einer Vanillestange
- Abrieb einer Biozitrone (unbehandelt halt!!!)
- Saft einer Zitrone
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver

Extra

Puderrucker zum Bestäuben

100 g gehackte Nüsse (z.B. Haselnüsse oder Mandeln) oder Gries

Zubereitung

1. Die Eier in Eigelb und Eiweiß trennen.
2. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif aufschlagen. Dabei nach 2 Minuten Schlagen die Hälfte des Puderruckers einrieseln lassen.
3. Danach in einer Schüssel Quark, Eigelb, restlicher Zucker, Vanillemark, Zitronensaft, Zitronenabrieb und Butter (oder Öl) gründlich verrühren.
4. Zum Schluss den Grieß einrieseln lassen und 2 Minuten verrühren. Das geht am besten mit dem elektrischen Rührgerät.
5. Nun das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.
6. Eine Auflaufform gut ausbuttern und mit gehackten Nüssen oder Grieß ausstreuen.
7. Die Quark-Grießmasse einfüllen.
8. Im auf 160 Grad (Umluft) vorgeheizten Backofen ca. 55-60 Minuten goldgelb backen.
9. Vor dem Servieren mit Puderrucker bestäuben. **Tipp:** Dazu schmecken Apfel- oder Quittenkompott, eingeweichte Backpflaumen oder eingewecktes Obst.