



Quarkauflauf

Saison	Je nach Früchte, ganzes Jahr	Anzahl Personen	4
Zubereitungszeit	15 Minuten	Art des Menüs	Dessert
Backzeit	30 Minuten		
Kochutensilien	Gratinform / Förmchen		

350	g	Halbfett-Quark	<p>Alle Zutaten gut verrühren. Gratinform oder kleine Förmchen mit Butter einfetten. Quarkmasse darin verteilen. In feine Schnitze schneiden. Auf der Quarkmasse verteilen. Mandelstäbchen auf dem Auflauf verteilen und im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 15-30 Minuten backen. Den leicht ausgekühlten Gratin mit Puderzucker bestreuen.</p>
1	EL	Rahm	
3		Eier	
1 ½	EL	Maizena	
6	EL	Zucker	
1	Prise	Salz	
1	EL	Butter	
300	g	Birnen, gerüstet	
40	g	Mandelstäbchen	
	wenig	Puderzucker	

Tipp: Je nach Saison andere Früchte verwenden. Auch tiefgekühlte Früchte eignen sich.

Autor/Quelle: Freiburger Bäuerinnen- und Landfrauenverband

Weitere gluschtige Rezepte finden Sie auf <https://www.landfrauen.ch/ernaehrung/rezepte/>

