Quarkauflauf – Einfaches Rezept mit Grieß und Obst

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Magerquark
- 90 g Weichweizengrieß
- 100 g Butter (weich)
- 80 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Dose Pfirsich (in Eigensaft, 825 g)

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 50 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 60 Minuten

Zubereitung:

1. Rühre die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig.
2. Trenne die Eier. Rühre das Eigelb in die Zuckermasse und mixe Quark und Grieß unter.
3. Schlage das Eiweiß steif und hebe es vorsichtig unter die Masse.
4. Tropfe die Pfirsiche ab und schneide sie in kleine Stücke. Hebe sie unter die Quarkmasse.
5. Heize den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vor. Fette deine Auflaufform und fülle dann die Quarkmasse hinein. Backe den Quark Grieß Auflauf 50 Minuten auf der untersten Stufe im Backofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.