

Quark Grieß Auflauf mit Obst



vegetarisch

stillfreundlich

kleinkindtauglich

Zutaten für 1 mittelgroße Auflaufform (4 Portionen):

- 500 g Magerquark
- 90 g Weichweizengrieß
- 100 g Butter (weich)
- 100 g Zucker (funktioniert auch ohne)
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 820 g Pfirsiche (Dose)

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 50 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 65 Minuten

Quark Grieß Auflauf mit Obst selber machen - so gehts:

1. Rühre die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig.
2. Trenne die Eier und rühre das Eigelb in die Zuckermasse. Füge den Quark und den Grieß hinzu und verrühre alles gut.
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.
6. Fette deine Auflaufform und fülle dann die Quarkmasse hinein.
7. Backe den Quark Grieß Auflauf nun für 50 Minuten auf der untersten Stufe im Backofen.
8. Der leckere süße Auflauf schmeckt am besten, wenn er etwas abgekühlt ist.

Ich wünsche euch einen guten Appetit.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

