

Quark-Auflauf mit Früchten

Für 2 Personen

6 Physalis	1 Banane	45 g Magerquark
10 Amarettini	2 EL Nuss-Nougat-Crème	2 Eier
30 g Zucker	1 EL Mohn	1 Prise Salz
Butter		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Eier aufschlagen und trennen. Das Eigelb mit der Hälfte des Zuckers schaumig schlagen. Die Amarettini zerbröseln. Den Mohn, die Amarettini, die Nuss-Nougat Crème, den Quark und eine Prise Salz dazugeben und unterrühren. Die Förmchen mit Butter ausfetten und mit dem restlichen Zucker bestreuen. Die Quarkmasse in die Förmchen füllen. Eine Auflaufform mit heißen Wasser füllen und die Förmchen hineinsetzen. Das Ganze für circa zehn Minuten in den Backofen geben. Die Banane in Scheiben schneiden. Die Physalis halbieren. Beides auf Tellern anrichten. Den Quarkauflauf aus den Förmchen lösen und auf die Obsthälften stürzen.

Said Bourechem am 04. März 2010