

Fruchtiger Quark-Auflauf

Für 2 Personen

| | | |
|--------------|-----------------|--------------------------|
| 500 g Quark | 300 g Pfirsiche | 50 g Butter |
| 100 g Zucker | 100 g Mehl | 2 Eier |
| 1 Zitrone | 5 g Backpulver | 1 Päckchen Vanillezucker |
| 1 Prise Salz | Kokosflocken | Butter |

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Quark zusammen mit den Eiern, dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Die Butter hinzufügen und unterrühren. Anschließend Mehl, Salz und Backpulver hinzufügen. Etwas Schale von der Zitrone abreiben und ebenfalls hinzugeben. Alles zu einer glatten Masse verrühren. Die Auflaufformen mit Butter ausfetten und zur Hälfte mit der Quarkmasse füllen. Die Pfirsiche auf die Masse geben und mit Kokosraspeln bestreuen. Die Auflaufformen bis unter den Rand mit der Quarkmasse auffüllen und wieder mit Kokosraspeln und außerdem etwas Zucker bestreuen. Den Quarkauflauf im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen, bis die Oberseite schön braun geworden ist. Den Auflauf auf einen Teller anrichten und servieren.

Jessica Peter am 04. November 2010