

# Grieß-Quark-Auflauf mit Schoko-Soße

## Für zwei Personen

100 g Vollmilch-Kuvertüre	100 g Vollmilchschokolade	50 g Grieß
25 g Mandelblättchen	250 g Magerquark	3 Eier
150 ml Sahne	4 EL Milch	200 g Butter
Butter	225 g Zucker	$\frac{1}{2}$ Pck. Vanillezucker

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Eier aufschlagen und trennen. 50 Gramm Butter, 75 Gramm Zucker, den Vanillezucker und die Eigelbe schaumig mixen. Parallel den Quark mit der Milch schaumig rühren. Anschließend den Grieß und die Mandelblättchen darunter mischen. Nun die Ei-Zucker-Masse unterheben. Die Eiweiße in einer separaten Schüssel zu Eischnee aufschlagen und ebenfalls unter die Masse heben. Die Auflaufform einfetten, die Masse hinein füllen circa 20 bis 30 Minuten zum Backen in den Ofen geben. Die Koch- und die Vollmilchschokolade, den restlichen Zucker, die Sahne und die restliche Butter über einem Wasserbad aufschlagen und alles langsam und sorgfältig verrühren. Den Grieß-Quark-Auflauf mit der Schokosauce auf Tellern anrichten und servieren.

Jürgen Paulitsch am 02. Oktober 2013