

# Quark-Grieß-Auflauf mit Kirschen

## Für 4 Personen

600 g frische Kirschen	4 Eier	130 g Zucker
100 g Butter	150 g Hartweizengrieß	500 g Magerquark
1 TL Backpulver	1/2 TL Zitronenabrieb	Butter

Die Kirschen waschen, abtropfen lassen und entsteinen. Eine Auflaufform ausfetten, den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Den Saft der Kirschen abschütten und die Kirschen etwas abtropfen lassen. Die Eier trennen. Eigelb mit Zucker und Butter schaumig schlagen, Grieß und Quark dazu geben. Alles gut verrühren. Backpulver, Zitronenabrieb und die Kirschen unterheben. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und locker unterheben. Die Masse in die ausgefettete Form füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen. Nach dem Herausnehmen ein paar Minuten stocken und ruhen lassen.

Vincent Klink am 13. Juni 2013