

## Quark-Auflauf mit exotischen Früchten

### Für 2 Personen

1 Nashibirne	4 Rambutan	4 Physalis
1 Mango	1 Papaya	1 Babyananas
2 Eier	50 g Puderzucker	1 unbehandelte Zitrone
1 Vanilleschote	125 g Magerquark	20 g Zucker
1 TL Butter	20 g Pecannüsse	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit 30 Gramm Puderzucker schaumig schlagen. Die Zitronenschale abreiben, die Vanilleschote halbieren und von einer Hälfte das Mark herauskratzen. Das Vanillemark mit der Zitronenschale zum Eigemisch dazugeben und den Quark unterrühren. Die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen. Die Hälfte des Eischnees unter die Quarkmasse rühren und den Rest vorsichtig unterheben. Die Auflaufformen mit Butter ausfetten. Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, anschließend klein hacken und in die Auflaufformen streuen. Das Obst putzen, die Mango, die Papaya, die Babyananas und die Nashibirne schälen, die Rambutan von der Schale befreien, entkernen und alles in mundgerechte Stücke schneiden. Die Obstmischung in den Auflaufformen verteilen und mit der Quarkmasse bedecken. Das Ganze etwa 15 Minuten goldbraun backen. Den Auflauf auf Tellern anrichten und mit dem übrigen Puderzucker garnieren.

Johann Lafer am 08. Juli 2011