

## Kleiner Zitronen-Auflauf mit Wein-Schaum

### Für 4 Personen

125 g Quark, 20 %	150 ml Milch	0,5 Stange Zimt
30 g Grieß	2 Eier	1 Zitrone, unbehandelt
60 g Zucker, fein	60 ml Weißwein	8 Zitronenscheiben, kandiert
Salz	Butter	Zucker

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Milch mit der Zimtstange und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Die Zimtstange anschließend wieder entfernen, den Grieß einrühren und unter Rühren etwa eine Minute kochen lassen. Vom Herd nehmen etwas abkühlen lassen. Währenddessen die Eier trennen, dabei die beiden Eidotter separat auffangen. Die Schale der Zitrone fein abreiben und die Zitrone anschließend auspressen. Ein Eigelb zusammen mit Quark, Zitronensaft und Zitronenabrieb unter die Grießmasse rühren. Beide Eiweiß mit 50 Gramm Zucker zu Eischnee aufschlagen und unter die Quark-Grießmasse heben. Souffléformen mit Butter einfetten und mit etwas Zucker austreuen. Nun den Teig in die Förmchen füllen und in einem Wasserbad im Backofen etwa 20 Minuten backen. Für den Weinschaum das zweite Eigelb mit Weißwein und zehn Gramm Zucker über dem Wasserbad schaumig aufschlagen. Die kleinen Aufläufe auf Teller stürzen und mit dem Weinschaum beträufeln. Als Garnitur die kandierten Zitronenscheiben verwenden.

Horst Lichter am 20. November 2010