



Gesamtzeit: 1 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Birnen Quark Auflauf

Birnen Quark Auflauf

500 g Magerquark

3 Eier

100 g Zucker

1 Packung Vanillezucker

1 Prise(n) Salz

1 Esslöffel Zitronensaft

50 g Grieß

3 reife Birnen

1 Teelöffel Butter (für die Form)

2 Teelöffel Zimt

Nach Belieben Nick Sweet Caramel Toffee Sauce

Optional: Puderzucker zum Bestäuben

Birnen Quark Auflauf

1.

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten.

In einer großen Schüssel den Quark mit den Eiern, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronensaft glatt rühren. Dann den Grieß und den Zimt unterrühren und alles gut vermischen.

Die Birnen schälen, entkernen und in dünne Scheiben oder kleine Würfel schneiden.

Die Hälfte der Quarkmasse in die vorbereitete Auflaufform geben und glattstreichen. Fast alle Birnenstücke darauf verteilen. Anschließend die restliche Quarkmasse darüber geben und glattstreichen. Das Ganze mit den restlichen Birnenstücken toppen.

Den Auflauf im vorgeheizten Ofen für etwa 40-45 min. backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Den Auflauf vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker und Karamellsauce garnieren.