

Rezeptvorschlag

Nektarinen-Quarkauflauf

Mega lecker – ob als Nachtisch oder Hauptgericht

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Nektarinen, ca. 600 g
- 125 g + 2 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 g Schmand
- 500 g Magerquark
- 75 g Weichweizengrieß
- 2 EL Mandeln gehobelt
- 4 Eier, etwas Salz, Butter und Puderzucker

Zubereitung:

4 kleine oder 1 große Auflaufform fetten. Nektarinen waschen, halbieren, entsteinen, in Spalten schneiden und gleichmäßig in der/n Form/en verteilen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, kalt stellen. Eigelb, 125 g Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät schaumig schlagen (ca. 8 Min.). Schmand, Quark und Grieß unterrühren. Eischnee locker unterheben. Masse auf den Nektarinen verteilen, glatt streichen. Mit Mandelblättchen und 2 EL Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Umluft ca. 40 Min. backen. Herausnehmen, mit Puderzucker bestäuben und heiß servieren. Dazu passt: Vanillesoße. Guten Appetit!