Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Quark-Obst-Auflauf

Obst
Für die Verwertung von überreifen oder überschüssigen Früchten
Warme Süßspeisen
Rezeptidee der Verbraucherzentrale Südtirol

Zutaten für 2 Portionen:

- ca. 300 g Obst (z.B. Kirschen, Marillen, Pfirsiche)
- 200 g Magerquark
- n.B. 2 EL Vollrohrzucker
- 2 TL Maisstärke oder Vanille-Puddingpulver
- 2 Eier

Zubereitung:

Früchte waschen, putzen, halbieren, entkernen und größere Früchte in Stücke, Scheiben oder Spalten schneiden. Die Obststücke in eine gefettete Auflaufform legen. In einer Schüssel Quark, Zucker und Stärke oder Puddingpulver mit dem Mixer verrühren. Eier auftrennen, Eigelb zur Quarkmasse geben und untermischen. Eiklar zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Die Masse auf dem Obst verteilen. Den Auflauf im Backrohr bei 180°C ca. 20 Minuten lang garen, bis er goldbraun ist, und heiß servieren.

Zeitaufwand: rund 40 bis 45 Minuten