

Quarkauflauf mit Kirschen

Zutaten

- 600 g Kirschen aus dem Glas, abgetropft
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 150 g Quark

Zubereitung

Die Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Vanillezucker schaumig rühren. Das Ganze mit Quark verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Die Kirschen in die Auflaufform geben und mit der Quark-Eischneemasse bedecken. Die Grillfunktion des Ofens vorheizen. Den Auflauf etwa 5 Minuten bräunen lassen. Wenn nach dem Aufschneiden noch Flüssigkeit zu sehen ist, für weitere 2-3 Minuten bei Ober/Unterhitze backen lassen. Wer es süßer mag, der kann den Auflauf zum Schluss noch mit Puderzucker bestreuen.