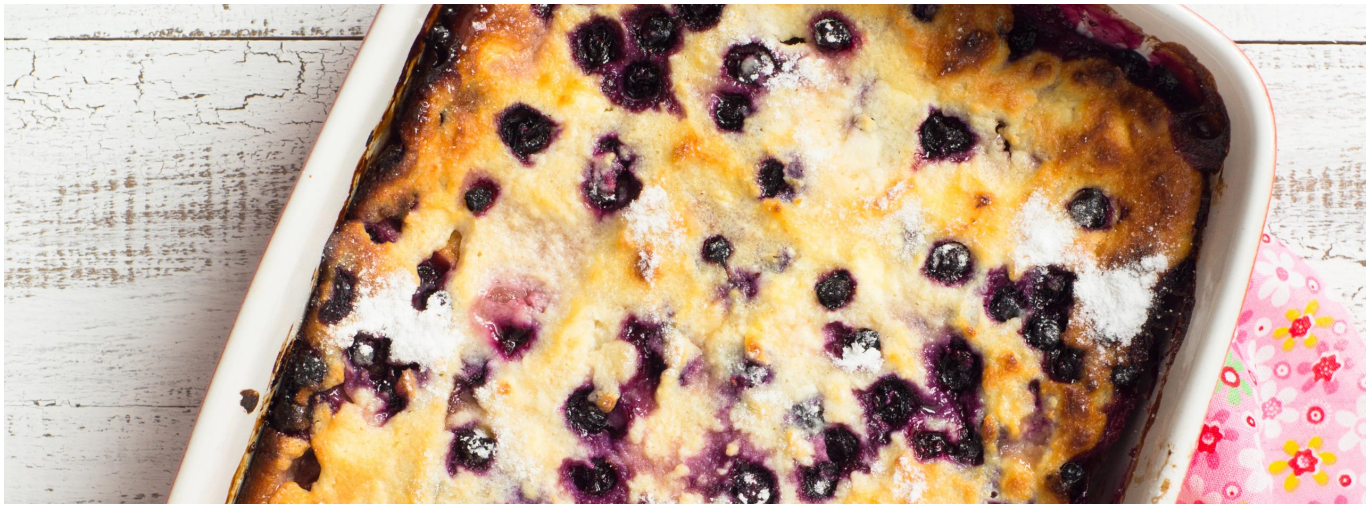

HEIDELBEER-QUARKAUFLAUF

Zutaten:

Was brauche ich für 4-6 Personen:
100 g Butter
150 g Puderzucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
5 Eier
250 g Quark
250 g saure Sahne
80 g Grieß
2 Päckchen Vanillepudding zum Kochen
250 g Heidelbeeren
etwas Puderzucker zum Bestreuen

Die Butter mit Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier trennen. Dann rühre ich die Eigelbe nach und nach gut unter. Quark, Sauerrahm, Grieß und Puddingpulver dazugeben und unterrühren. Ich schlage das Eiweiß steif und hebe es zusammen mit den Heidelbeeren vorsichtig unter die Masse. Dann fülle ich alles in eine gefettete Auflaufform. Die Form auf einem Kuchenrost in die Mitte des kalten Backofens schieben und bei 180°C Ober-/ Unterhitze 30-40 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreuen und warm servieren. Dazu schmeckt Vanillesauce.