

Quark-Pflaumen-Auflauf



Zutaten:

50 g Butter
150 g Zucker
3 Eier
1 Vanillezucker
1/2 Zitrone
(Schale und Saft)
500 g Quark
100 g Stärkemehl
500 g Pflaumen

Auflaufform bis 3 l

Zubereitung:

Butter, Zucker, 3 Eigelb, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Quark und Stärkemehl dazu, die 3 Eiweiß steifschlagen und unterheben. Zum Schluss die Pflaumen dazugeben und alles in die gebutterte Auflaufform füllen. Bei 180 °C Umluft ca. 60-80 min backen, gegen Ende evtl. abdecken. Dazu eignet sich selbstverständlich auch anderes Obst.