6. Dezember

Bad Berleburg - “Wunderwelt am Rothaarsteig”

Quarkauflauf

Zutaten:

80 g Butter
100 g Zucker
4 getrennte Eier
etwas Zitronensaft
500 g Quark
80 g Mehl
1 TL Backpulver

Zubereitung:

Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren.
Nun den Quark und den Zitronensaft unterrühren.
Mehl und Backpulver mischen und unter die Masse mengen.
Zuletzt den sehr steif geschlagenen Eischnee unterheben.
Alles in eine gefettete Auflaufform geben
und bei ca. 170 bis 190 °C 45 bis 55 Min. backen.
(Aufläufe müssen von unten aufziehen,
daher eine der unteren Backofenschienen wählen.
Wichtig: nicht während der ersten Hälfte der Backzeit
die Backofentür öffnen.)

Abwandlungen mit Apfelspalten, Rosinen, Aprikosen
und Mandelblättchen sind möglich.

Als Beilage empfehlen wir Pfirsichkompott.

Sophie Achenbach, Grundschule Dotzlar