



GRIESS-QUARK-AUFLAUF MIT KIRSCHEN

🕒 40 min 😊 Mittel
Backzeit ca. 30 min

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

400 ml MinusL H-Milch 3,8% Fett
40 g Zucker
100 g Weichweizengrieß
weiche MinusL Butter und Mehl, für die Tassen
40 g weiche MinusL Butter
2 EL Vanillezucker
2 Eier
1 TL Zitronensaft
100 g MinusL Speisequarkzubereitung Magerstufe
200 g Sauerkirschen, Glas
Puderzucker, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Die Milch mit dem Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Den Grieß unter Rühren einstreuen und etwa 5 Minuten quellen lassen. Anschließend vom Herd ziehen und abkühlen lassen.
2. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Vier ofenfeste Tassen ausbuttern und mit Mehl bestreuen.
3. Die Butter mit dem Vanillezucker schaumig rühren. Die Eier trennen und die Eigelbe unter die Butter rühren.
4. Die Eiweiße mit dem Zitronensaft zu einem sehr steifen Schnee schlagen.
5. Den Grießbrei löffelweise unter die Buttercreme rühren. Den Quark unterziehen und den Eischnee unterheben. Die Masse in die Form füllen und glatt streichen.
6. Die Kirschen gut abtropfen lassen, auf der Grießmasse verteilen und im Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestäubt am besten noch heiß servieren.