

Aprikosenauflauf

- 300g Rahmquark
- 180 g Aprikosenjogurt
- $\frac{1}{2}$ Stk. Zitrone nur Schale
- $\frac{1}{2}$ P. Vanillinzucker
- 50 g Zucker
- 100 g Mandeln gemahlen
- 3 Stk. Eigelb
- 3 Stk. Eiweiss
- 1 EL Zucker
- 10 Stk. Zwieback
- 750g Aprikosen halbiert
- 2 EL Mandelstifte
- Puderzucker

Quarkmasse: Quark, Jogurt, Zitronenschale, Vanillinzucker, Zucker, Mandeln gemahlen und Eigelb mischen. Eiweiss steif schlagen, Zucker dazugeben, kurz weiterschlagen und unter die Quarkmasse ziehen. Einfüllen in die Auflaufform: Form gut einfetten dann zuerst die Hälfte des Zwiebacks, dann die Hälfte der Aprikosen und zuletzt die Hälfte der Quarkmasse in die Form füllen. Vorgang wiederholen. Backen: ca. 35 Minuten bei 180 Grad. Dann Mandelstifte drüberstreuen und weitere 10 Min. weiterbacken. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Kann heiss oder kalt serviert werden.

En Guetä

BEWA
Küchen

