

## Erdbeer-Quark-Auflauf

### ZUTATEN

3 Eier  
100g Zucker  
1 Vanilleschote  
750g Quark  
100g Weichweizengrieß  
500g Erdbeeren  
Puderzucker

### ZUBEREITUNG

Zuerst den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Danach die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Das Mark einer Vanilleschote zum Eigelb geben und mit 100g Zucker schaumig schlagen.

Danach 750g Speisequark und 100g Weichweizengrieß zur Eigelbmasse hinzugeben und verrühren, bevor das Eiweiß untergehoben wird.

Die Masse anschließend in eine Auflaufform füllen und glatt streichen. Die Hälfte der Erdbeeren pürieren, den Rest für die Dekoration des Auflaufs aufheben. Die pürierten Erdbeeren auf die Quarkmasse geben und mit leichten Drehbewegungen unterrühren, sodass eine Art "Marmormuster" entsteht. Danach bei 150 Grad Ober-/Unterhitze etwa 50 Minuten lang backen lassen.

Währenddessen die restlichen Erdbeeren vierteln und später auf dem Auflauf verteilen, wenn er fertig gebacken ist. Als Abschluss mit Puderzucker bestreuen.

Quelle: Franziska Heindl aus Roßbach, 2. Bayerische Erdbeerkönigin

