

Quark-Reis-Auflauf mit Kirschen

1 l Milch
1 Prise Salz
250 g Milchreis
100 g Zucker
4 Eier
etwas Zitronenschale
250 g Quark
500g Kirschen oder ein Glas Sauerkirschen ohne Saft
Butter und Semmelbrösel für die Form
und ein paar Butterflocken

Milch mit Salz aufkochen, Reis darin bei schwacher Hitze etwa 25 Min quellen, dann auskühlen lassen.

Eier trennen, Eigelb mit der Hälfte des Zuckers schaumig schlagen, Zitronenschale unterrühren. Quark dazugeben und gut vermengen.

Abgekühlten Milchreis nach und nach unter die Quarkmasse rühren.

Eiweiß mit dem Rest des Zuckers zu steifen Schnee schlagen, vorsichtig unter die Quark-Reis Masse ziehen.

Die entkernten (oder abgetropften) Kirschen unter die Auflaufmasse heben.

Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und mit Semmelbrösel bestreuen.

Die Auflaufmasse einfüllen und mit Ein paar Butterflocken belegen.

175° Ober/Unterhitze ca. 40 Min.

Der Auflauf darf nicht zu dunkel werden.

Evtl. mit Puderzucker bestreuen.

Schmeckt warm und kalt toll.

Extratipp:

Auch mit anderen Früchten probieren.

