

# Zwetschgenauflauf mit Butterflocken

## Zutaten | 6 Portionen

1	Zitrone
1,5 kg	Zwetschgen
110 g	Zucker
½ TL	Zimt
1 Pck.	Vanillezucker
4	Eier
140 g	Weichweizengrieß
1 TL	Backpulver
1 Pck.	Vanillepuddingpulver zum Kochen
500 g	Magerquark
2 EL	Semmelbrösel
100g	Butter
20 g	Butter zum Ausbuttern der Form

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: 70 Min.

## Zubereitung:

- Zitrone halbieren und auspressen.
- Zwetschgen waschen und entsteinen.
- Die Zwetschgen mit 30 g Zucker, Zimt, Vanillezucker und Zitronensaft in einer größeren Schüssel vermengen, ca. 30 Min. ziehen lassen.
- Eier trennen, das Eigelb mit Grieß, 80 g Zucker, Backpulver, Puddingpulver und Quark in einer zweiten Schüssel verrühren.
- Das Eiweiß steif schlagen, vorsichtig unter die Quarkmasse heben und 2/3 der Zwetschgen untermischen.
- Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen, Auflaufform ausbuttern.
- Quark-Zwetschgenmasse in die Auflaufform füllen und die restlichen Zwetschgen gleichmäßig auf der Masse verteilen.

- Mit Semmelbröseln bestreuen und mit Butterflöckchen besetzen.
- Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 60 - 70 Min. backen.
- Heiß servieren.

## Tipp:

Sehr gut schmeckt dazu ein Klecks Saure Sahne, die mit etwas Vanillezucker abgeschmeckt ist.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 472 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
571 kcal	21,2 g	70,4 g	20,6 g	150 mg