

Süßer Kirschauflauf

Zutaten | 4 Portionen

500 g	Kirschen
150 g	Speisequark
200 ml	Milch
4	Eier
90 g	Mehl
60 g	gemahlene Mandeln
1 Pck.	Vanillezucker
80 g	Zucker
30 g	Butter
	Puderzucker

Zubereitungszeit: 15 Min. + Backzeit

Zubereitung:

- Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. Eine Form mit etwas Butter einfetten. Die übrige Butter schmelzen.
- Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Die Kirschen in der Form verteilen.
- Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl nach und nach dazugeben und unterrühren.
- Erst Quark in den Teig rühren, dann Milch und Mandeln unterrühren. Zum Schluss die Butter unterrühren.
- Den Teig auf die Kirschen geben und im vorgeheizten Ofen ca. 1 Std. backen.
- Lauwarm abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp:

Dazu passt Vanilleeis, Vanillesoße oder Schlagsahne.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
163,4 kcal	7,0 g	18,5 g	6,1 g	43,9 mg