



Kirsch-Grieß-Auflauf

Zutaten (für eine große Auflaufform):

- Kirschkompott:
- 1 Glas Kirschen, ca. 3 EL Speisestärke, 1 EL "rische's Schleckermäulchen"
- Teig:
- 3 Eier
- 150 g weiche Butter
- 2 EL Zucker
- Abrieb + 2 EL Saft von 1 Bio-Zitrone
- 500 g Magerquark
- 100 g gemahlene Mandeln
- 2 P. Vanillezucker
- 70 g Weichweizengrieß
- Topping: 1 Scheibe Pumpernickel, 1-2 EL "rische's Schleckermäulchen", 3-4 EL Mandelblättchen
- Für die Form: etwas Rapsöl

Zubereitung:

- Kirschkompott: Kirschen mit Saft in einem Topf erhitzen und aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser und "Schleckermäulchen" verrühren, zu den Kirschen geben und andicken.
- Teig: Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit weicher Butter und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Mixer schaumig schlagen. Zitronensaft und -abrieb, Quark, Mandeln, Vanillezucker und Grieß hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Zuletzt Eischnee unternehmen.
- Topping: Pumpernickelscheibe in einer Schüssel fein bröseln, mit Puderzucker und Mandeln mischen
- Auflaufform mit Öl leicht fetten. Die Hälfte der Quarkmasse in der Form verstreichen, Kirschkompott darauf verteilen, restliche Quarkmasse darüber geben und mit Topping bestreuen.
- Im vorgeheizten Backofen bei 150°C Umluft ca. 40 Min. goldbraun backen