

Beeren-Quarkauflauf

(Rezept für 1 kleine Springform)

Für den Auflauf:

- 500 g Speisequark
- 250 ml Selgenhofer Milch (3,5%)
- 50 g Erlenmühler Basis Müsli
- 2 Biohof Gärtner Eier
- 1 Pkg. Vanille Puddingpulver
- 3 EL Frühtracht Honig
- 50 ml scharfer Ingo
- 50 g TK Heidelbeeren



1. Im ersten Schritt vermengt ihr Quark, Milch, Müsli, Eier und das Puddingpulver, solange bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben.
2. Im nächsten Schritt erwärmt ihr in einem Schälchen den scharfen Ingo mit dem Honig kurz in der Mikrowelle und mischt es ebenfalls unter die Quarkmasse.
3. Füllt den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte kleine Springform und hebt zum Schluss die gefrorenen Heidelbeeren vorsichtig unter den Teig.
4. Der Auflauf wird bei 180° Grad Ober- und Unterhitze für 45 Minuten gebacken.

MEIN TIPP: Ich bevorzuge einen liebevoll gewürzten Auflauf. Vor dem Backen gebe ich noch 2 EL gehackte Mandeln on top und einen TL Zimt.