

Traudl's Rezept für KW 6/2015

Dinkelgrieß–Quark–Auflauf

Zutaten für 4 Personen

100 g Rohrohrzucker
1 EL Vanillezucker
100 g Butter
3 Eier
100 g Dinkelgrieß
500 g Magerquark
etwas Zitronenöl
1 Glas Süß–Kirschen

Zubereitung

Butter schaumig rühren. Zucker + Vanillezucker einrieseln lassen. Die Eier zugeben und so lange rühren, bis eine cremige Masse entsteht.

Grieß, Quark und Zitronenöl unterheben und die Hälfte des Teiges in eine gefettete Kastenform geben. Kirschen abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Die andere Hälfte des Teiges darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ~ 45 min. backen. Etwas abkühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter stürzen und weiter abkühlen lassen.

Mit Zimt und Zucker bestreuen und halbwarm servieren.

Dazu passt ein fruchtiger Obstsalat ☺



BIOTREFF
Vilshofen