

# Quarkauflauf mit Kirschen

Zutaten:

3 Eier

80 g Zucker

500 g Quark

1 Prise Salz

75 g Grieß

½ Päckchen Backpulver

500 g Sauerkirschen (1 Glas)

40 g Butter

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. In diese Eiscrème Quark, Salz, Grieß und Backpulver hinzugeben und verrühren.

Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen, in die Quarkmasse geben und in eine ausgefettete Auflauf-Form geben. Den Butter verflüssigen, den Auflauf damit vorsichtig bepinseln und auf einen Backrost stellen.

Im Backofen bei 160°C (Heißluft), 35-40 Min. backen.