



## **Erdbeer-Quark Auflauf**

### **Zutaten für 4 Personen:**

50 g Butter  
500 g Magerquark  
80 g Zucker  
4 Eigelb  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
40 g Grieß  
1 Pck. Vanillepuddingpulver  
4 Eiweiß  
500 g Erdbeeren

### **Für die Streusel**

50 g Butter  
50 g Zucker  
100 g Mehl  
1 Prise Salz  
1 Pck. Vanillezucker

### **Zubereitung:**

Die Butter flüssig werden lassen. Butter, Zucker, Quark, Eigelb, Vanillezucker und Salz aufschlagen. Dann Grieß und Puddingpulver dazugeben und gut verrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und mit dem Schneebesen vorsichtig unter die Quarkmasse geben. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Vorsichtig unter die Quarkmasse geben. Feuerfeste Form (Durchmesser 24 cm) fetten und mit der Quarkmasse befüllen.

### **Für die Streusel:**

Butter flüssig werden und abkühlen lassen. Mit Zucker, Salz, Vanillezucker und Mehl zu Streusel verarbeiten. Streusel über die Quarkmasse geben.  
Bei 200 Grad 60 Min. backen. Je nach Bedarf zwischendurch mit Alufolie abdecken.  
Den Auflauf mit Vanillesoße servieren.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen

Ihr Klostergut Neresheim, Fam. Streif, Tel.: 07326/85144 oder 963221 oder 85145