

Amaranth-Quark- Auflauf

Zutaten

- 440 ml Milch
- 1 Pck. Vanillezucker
- ½ TL Zimt
- 170 g Amaranth
- ¾ Glas Sauerkirschen
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 80 g Zucker
- 175 g Quark
- 4 EL Kokosraspeln

Zubereitungszeit: 30 min

Back- / Kochzeit: 1 ½ Stunden

Schwierigkeitsgrad: einfach

Anzahl Portionen: 4 Portionen



Zubereitung

Die Milch mit dem Vanillezucker und dem Zimt aufkochen lassen, Amaranth dazugeben und ca. 40 min mit geschlossenem Deckel auf niedriger Stufe ziehen lassen.

Den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Nach 30 min die Sauerkirschen gut abtropfen lassen, die Eier trennen.

Auflaufform einfetten, mit Kokosraspeln bestreuen.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen, danach das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Den Quark und den gequollenen Amaranth unterheben.

Das Eiweiß unter die Eigelb-Masse heben.

Einen Teil des Teiges in die Auflaufform geben, dann die Hälfte der Sauerkirschen verteilen. Nun die andere Hälfte Teig mit den restlichen Kirschen schichten.

Für ca. 40 min im Ofen backen.

Nach 30 Minuten die restlichen Kokosraspel auf dem Auflauf verteilen.