

RADIO SALÜ**101,7**Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer

Erdbeer - Bananen - Quark - Auflauf

Zutaten für 4 Personen:	
500 g Erdbeeren	4 Eier
2 Bananen	750 g Speisequark (40 %)
100 g Butter	1 Pk Puddingpulver Vanille
1 Prise Salz	20 g Amarettini
1 Päckchen Vanillin-Zucker	1 EL Puderzucker
100 g Zucker	

Zubereitung:

Erdbeeren und Bananen in Stücke schneiden.

50 g Butter, Salz, Vanillin-Zucker und Zucker cremig rühren.

Eigelbe, Quark und Puddingpulver zufügen und gut verrühren. Eiweiß steif schlagen.

Früchtestücke unter die Quarkmasse heben, anschließend Eischnee unterheben.

Masse in eine gefettete Auflaufform füllen.

Mit zerstoßenen Amarettini bestreuen
und Butterflöckchen darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 150°

50 Minuten backen, bei Bedarf mit Alufolie abdecken. Aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestäuben.