



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Aprikosen - Quark - Auflauf

| | |
|----------------------------|----------------------------|
| Zutaten für 4 Personen: | |
| 500 g Aprikosen | 4 Eier |
| 1 Mango | 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:

Aprikosen und Mango in Stücke schneiden.
50 g Butter, Salz, Vanillin-Zucker und Zucker cremig rühren.
Eigelbe, Quark und Puddingpulver zufügen und gut verrühren. Eiweiß steif schlagen. Fruchtestücke 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.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer