

Rezept der Woche



Heidelbeer-Quark-Grießauflauf

Zutaten für 4 Portionen:

100 g Butter, 150 g Puderzucker, 1 Pck. Vanillezucker, 5 Eier getrennt, 250 g Quark, 250 g Sauerrahm, 100 g Weichweizengrieß, 2 Pck. Vanillepuddingpulver, 250 g Heidelbeeren, frisch oder TK, etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Butter mit Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Danach die Eigelbe nach und nach gut unterrühren. Quark, Sauerrahm, Grieß und Puddingpulver dazugeben und unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und mit den Heidelbeeren vorsichtig unterheben.

Die Masse in eine gefettete Auflaufform füllen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze 30 - 40 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Dazu schmeckt eine Vanillesauce sehr gut.

Guten Appetit!

Unser Betrieb ist Mitglied in der Vereinigung der Spargel- und Beerenanbauer e.V.



Hauke Müller > Tel. 05808-749
Lindener Weg 6 > 29581 Gr. Süstedt
www.muellers-heidelbeeren.de