

Rezept

# Quarkauflauf mit Pumpernickel

Ein Rezept von Quarkauflauf mit Pumpernickel, am 30.06.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Magerquark	<b>1 Päckchen</b> Vanille-Puddingpulver zum Kochen
<b>2 EL</b> Zucker	<b>3</b> Eier (Größe M)
<b>200 g</b> weiche getrocknete Aprikosen (»Soft-Aprikosen«)	<b>125 g</b> Pumpernickel
<b>3 EL</b> Zucker	<b>50 g</b> kalte Butter
	breite ofenfest Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 435 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. In einer Schüssel den Quark mit dem Puddingpulver, dem Zucker und den Eiern sehr gründlich verrühren.
2. Die Aprikosen klein würfeln und unter die Quarkcreme mischen. Alles in die Form geben und darin glatt streichen.
3. Für die Streusel das Pumpernickelbrot zerbröckeln und über die Quarkcreme streuen. Die Butter in kleine Würfel schneiden und darüber verteilen. Alles mit dem Zucker bestreuen und im vorgeheizten Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen.