

Rezept

Quarkauflauf mit Pumpernickel

Ein Rezept von Quarkauflauf mit Pumpernickel, am 30.06.2024

Zutaten

500 g Magerquark	1 Päckchen Vanille-Puddingpulver zum Kochen
2 EL Zucker	3 Eier (Größe M)
200 g weiche getrocknete Aprikosen (»Soft-Aprikosen«)	125 g Pumpernickel
3 EL Zucker	50 g 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.