

Zwetschgenauflauf

Zutaten | 4 Portionen

700 g	Zwetschgen
100 ml	Orangensaft
1	Zitrone
80 g	Löffelbiscuit
2	Eier
90 g	Zucker
1 Messerspitze	Zimt
10 g	Butter zum Ausfetten
40 g	Butter
30 g	Puderzucker
250 g	Magerquark
2 TL	Speisestärke
2 EL	Zwetschgenbrand
3 EL	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitungszeit: 25 Min., Backzeit: 25 Min.

Zubereitung:

- Zwetschgen waschen, halbieren, entkernen und vierteln.
- Zitrone gründlich waschen, trocken reiben, die Schale abreiben.
- Löffelbiscuit in eine Frischhaltetüte geben und grob mit einem Nudelholz zerkleinern.
- Eier trennen, kühl stellen.
- 20 g Zucker mit dem Zimt in einer kleinen Schale vermischen.
- Auflaufform mit 10 g Butter ausfetten und mit dem Zimtzucker ausstreuen.
- 30 g Zucker mit dem Orangensaft in einem kleinen Topf einkochen, anschließend die Zwetschgen unterrühren und ca. 10 Min. bei milder Hitze zugedeckt garen, abkühlen lassen.
- Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Die restlichen 40 g Butter mit gesiebttem Puderzucker in einer größeren Schüssel cremig aufschlagen.
- Eigelbe einzeln dazugeben und verrühren.
- Nun den Quark mit der Zitronenschale vorsichtig unterrühren.

- Eiweiße mit den restlichen 40 g Zucker steif schlagen und mit der Stärke unterheben, damit die untergeschlagene Luft vom Eiweiß nicht entweicht (dies geht besonders gut mit dem Schneebesen oder mit einem langstieligen Teigschaber).
- Die Zwetschgen mit dem Sirup in der Auflaufform gleichmäßig verteilen, zerbröselte Löffelbiskuits darüber streuen und mit Zwetschgenbrand beträufeln.
- Mit einem Löffel die Quarkmasse nockenartig auf die Zwetschgen setzen.
- Auflauf im Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten ca. 25 Min. backen bis der Rand braun wird.
- Zum Schluss mit etwas Puderzucker bestreuen.

Tipp:

Zur Dekoration evtl. 2 eingelegte Rumpflaumen und einen Löffel Vanilleeis dazu reichen.
Bei doppeltem Rezept reicht der Auflauf als Hauptgericht. Wenn Kinder mitessen lässt man den Alkohol einfach weg.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 483 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
581 kcal	15,3 g	85,3 g	16,7 g	155 mg