

## Marktoberdorfer Quark-Griebauflauf mit Kirschen

### Zutaten für 4 Personen:

250 g Butter  
125 g Zucker  
75 g Grieß  
700 g Quark  
4 Eigelb  
1 EL Milch  
echte Vanille, Zitronenabrieb, eine Prise Salz  
Kirschen

### Zubereitung:

Zuerst einmal den Backofen auf 180°C vorheizen, denn es geht alles ziemlich schnell.  
Nun zur Zubereitung: als erstes die Eier trennen und dann mit den restlichen Zutaten bis auf die Kirschen gut vermengen. Jetzt schlagen wird das Eiweiß aufgeschlagen und vorsichtig mit einem Teigschaber unter die Masse gehoben. Nachdem alles gleichmäßig verteilt ist, wird die Hälfte des Teigs in die Auflaufform gegeben. Jetzt werden die Kirschen gleichmäßig auf den Teig verteilt und im Anschluss die zweite Hälfte des Teigs darüber gegeben, so dass die Kirschen gut abgedeckt sind.  
Nun geht es ab in den Ofen bei 180 °C. Nach ca. 35 Minuten ist der Auflauf fertig und kann mit etwas Puderzucker serviert werden.

### Tipp:

Als krönenden Abschluss empfehlen wir eine selbstgemachte Vanillesoße.

Allgäu<sup>®</sup>

Allgäu GmbH  
Tourismus · Marke · Standort