

REZEPT AUS MARKTOBERDORF

Marktoberdorf: Quark-Grießauflauf

Die Kreisstadt Marktoberdorf liegt im Herzen des Ostallgäus und war schon früh auch Dreh- und Angelpunkt rund um die Kulinarik. Sogar Kurfürst Wenzeslaus schrieb im 18. Jahrhundert bereits eigene „Oberdorfer“ Rezepte. Neben den traditionellen deftigen Mehlspeisen ist das Allgäu auch für seine süßen Verführungen bekannt. Das folgende Original-Rezept stammt aus Großmutterzeiten der Inhaber der Traditions Konditorei Greinwald in Marktoberdorf.

Zubereitungsmenge

für 4 Portionen

Arbeitszeit

20 Minuten

Zutaten

- 250 g Butter
- 125 g Zucker
- 75 g Grieß
- 700 g Quark
- 4 Eier
- 1 EL Milch
- 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 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.

Als krönenden Abschluss empfehlen wir eine selbstgemachte Vanillesoße.

Guten Appetit!

Tipp

Das [Café Hotel Greinwald](#) ist Magnet für Besucher und Tagesausflügler und mit eigener Meister-Konditorei ein „Muss“ für alle Kulinarik-Fans. Neben der traditionellen Allgäuer Küche finden sich auch internationale Gerichte. Und für die Süßen gibt es, neben Kuchen und Gebäck, eine große Auswahl an preisgekrönten Pralinen und handgeschöpften Schokoladen.