

Rezepturen

QUARKAUFLAUF VOM GRILL

Zutaten:

3 Stk.	Eier
80-100g	Zucker
50g	Weichweizengriess
2 TL	Backpulver
1 Stk.	Zitrone, Abrieb
500 g	Quark
3 EL	Milch
50g	Gemischte frische oder tiefgekühlte Beeren

ZUBEREITUNG:

Eier trennen. Eiweisse zu steifem Schnee schlagen und beiseitestellen. Alle anderen Zutaten (bis auf die Früchte) zu einer glatten Masse verrühren. Eischnee unterheben. Beeren waschen und verlesen, tiefgekühlte angetaut verwenden.

Quarkmasse in kleine Aluförmchen füllen, Beerenmischung darauf verteilen. Mit Alufolie oder dazugehörigen Deckeln abdecken.

Förmchen auf den Grill stellen. Nicht ganz über die heisse Glut sondern eher seitlich dann ca. 20-30 Minuten backen. Alternativ im Backofen – je nach Grösse der Förmchen – ca. 20 Minuten bei 180° backen.