

Nussauflauf

mit Birne



TIPP

Mit Vanilleeis richtig lecker!

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 4 Birnen, frisch
oder aus der Konserve
- 3 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 800 g Quark
- 50 g Haselnüsse
- 50 g Zucker
- 2 EL Butter
- 1 EL Stärke
- 1 Prise Salz
-
- Puderzucker
- Schlagsahne

ZUBEREITUNG:

1. Zur Vorbereitung den Ofen auf 180° C Umluft vorheizen und eine Auflaufform mit Butter einfetten.
2. Die Eier trennen und das Eiweiß mit Salz steif schlagen –außerdem die Haselnüsse in der Küchenmaschine möglichst fein zerkleinern.
3. Im Anschluss die Eigelbe mit Quark, Zucker, Vanillinzucker, Stärke und Haselnüssen gründlich vermischen – das Eiweiß behutsam unterheben.
4. Außerdem die Birnen von den Stielen

befreien und die Früchte halbieren.

5. Danach die Masse gleichmäßig in die Auflaufform verteilen und mit den Birnen belegen – optional noch einige grob gehackte Haselnüsse darübergeben.
6. Den Auflauf für 25-30 Minuten goldbraun backen – danach für eine weitere halbe Stunde leicht abkühlen lassen.
7. Mit Puderzucker bestäuben und lauwarm mit Schlagsahne servieren.