



# Erdbeer-Quark-Gratin

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Einfach, schnell der saisonale Genuss in der Erdbeerzeit

## Zutaten

- 500 g frische Erdbeeren
- 75 g Zucker
- Mark einer Vanillestange
- 2 ganze Eier
- 250 g Bio-Magerquark
- 3 TL Speisestärke
- 50 g gehackte Mandeln
- 1 Prise Salz

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen, die gehackten Mandeln ohne Fett in einer Pfanne goldgelb anrösten.

### Schritt3

Die Erdbeeren waschen, Blütenansätze abzupfen, die Beeren vierteln oder halbieren, mit vier Esslöffeln Zucker, dem Vanillemark und einer Prise Salz vermischen.

### Schritt4

Die Gratin - Masse:

### **Schritt5**

Die Eier und den restlichen Zucker mit dem Handrührgerät recht schaumig schlagen.

### **Schritt6**

Den Quark esslöffelweise dazugeben, danach die Speisestärke unterheben. Die Hälfte der Mandeln mit den Erdbeeren unter den Quark mischen.

### **Schritt7**

Eine Auflaufform ausfetten und die Masse einfüllen. Die Oberfläche glatt streichen und mit den restlichen Mandeln bestreuen.

### **Schritt8**

Im vorgeheizten Backofen (200° C mittlere Schiene) etwa 30 min. goldbraun backen.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Rustikal in der Auflaufform zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Souflèe-Aufläufe **Tags:** einfach, frisch, für die ganze familie, saisonal, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeer-quark-gratin/>