



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/>