

Süßer Aprikosen-Quark Auflauf

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Saisonal, fruchtig, überraschend einfach, einfach köstlich

Zutaten

- 800 g frische Aprikosen, entkernt, halbiert
- 2 El Zitronensaft und etwas Abrieb
- 2 cl Aprikosenbrand
- 1 El Puderzucker
- 150 g Sahnequark
- 50 g Crème fraîche
- 1 ganzes Ei
- 1 Eigelb
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 2 El Mandelblättchen

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C vor heizen.

Schritt2

Den Zitronensaft und Abrieb mit dem Puderzucker . Die Schnittflächen der Aprikosen damit sofort mit einem Küchenpinsel einstreichen, dann mit dem Aprikosenbrand beträufeln.

Schritt3

Nebeneinander in eine ausreichend große Auflaufform legen.

Schritt4

Mit dem Quirl , die Eier,1 Prise Salz, den Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen; den Sahnequark und Creme fraiche glatt verrühren.

Schritt5

Über den Aprikosen gleichmäßig verteilen, glatt streichen und mit dem Mandelblättchen betreuen.

Schritt6

Auf der mittleren Schiene ca. 30 min. goldgelb backen, lauwarm zu Tisch geben, vorher mit Puderzucker bestreuen.

Rezeptart: Souflèe-Aufläufe **Tags:** einfach köstlich, gratin, saisonal, fruchtig, überraschend einfach

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/suesser-aprikosen-quark-auflauf/>