

Thüringer Zwetschgenmichel



- **Gang:** Dessert
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5 - 6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5 - 6', 'yield' : " } });
```

Kirschenmichel aus Süddeutschland ist eigentlich bekannter als der Thüringer Zwetschgenmichel. Dabei handelt es sich aber um einen üppigen Zwetschgen-Auflauf, beliebt in der Zwetschgen-Saison mit frischen, vollreifen Früchten und einer Quark-Grieshaube überbacken.

Einfach jeder liebt die warme Süßspeise, ganz gleich ob groß oder klein. Doch beeilen Sie sich - die Zwetschgensaison reicht von Juli bis Ende Oktober.

Zutaten

- Für eine Auflaufform 5 - 6 Personen: 1 kg Zwetschgen, entkernt
- 375 g Bio - Quark
- 375 ml Milch
- 290 g Weizengrieß
- 3 Eigelbe
- 3 Eiweiß mit 1 Prise Salz steif geschlagen
- 5 El Zucker
- Mark 1 Vanilleschote
- 2 El Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- Zimt - Zucker nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C vor heizen, die Auflaufform mit Butter ausstreichen. Die Pflaumen mit Zimt - Zucker und Zitronensaft mischen - marinieren.

Schritt2

Die Milch mit dem Quark und dem Gries verrühren, etwas quellen lassen. Die Eigelbe mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig aufschlagen, unter den Quark - Griesmasse rühren. Das Eiweiß in 2 Schritten locker unter heben und erst eine kleine Schicht in die Auflaufform geben.

Schritt3

Darüber dicht an dicht die Pflaumen setzen und die restliche Masse glatt verstreichen. Etwa 45 min. auf der mittleren Schiene backen In den letzten 10 min. den Backofen auf die höchste Stufe hoch schalten und appetitlich braun überkrusten. Dazu schmeckt mir halbsteife Zimtsahne oder auch ein Zitronen Sabayon.

Rezeptart: Bayerisch, Desserts, Schwäbisch, Souflèe-Aufläufe, Vegetarisch **Zutaten:**eier, Grieß, Milch, Quark, Vanilleschote, Zimt, Zitrone, Zucker, Zwetschgen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/thueringer-zwetschgenmichel/>