



Aprikosen-Quark-Auflauf

Zutaten (für 2 Portionen)		Menge
	Butter	45 g
	Zucker	30 g
	Vanillinzucker	½ Päckchen
998963	Maltodextrin 19 (SHS)	2 ml
	Eigelb	1
	Saft und Schale von unbehandelter Zitrone	1/2
	Salz	1 Pr.
	Magerquark	250 g
	Stärkemehl	30 g
	Eiweiß	1
	Aprikosen aus der Dose	250 g
	Mandelblättchen	20 g
	Butterflöckchen	

Zubereitung:

1. Butter mit Zucker, Vanillinzucker, Maltodextrin und Eigelb schaumig rühren.
2. Nach und nach Zitronensaft und -schale, Salz, Quark und Stärke unterrühren.
3. Eiweiß steif schlagen und unterheben.
4. Die Hälfte der Quarkmasse in eine gefettete Auflaufform füllen und mit 2/3 der abgetropften Aprikosen belegen.
5. Eiweiße steif schlagen und zusammen mit Maltodextrin unterheben, die restliche Masse darüber geben.

Mit Aprikosen und Mandelblättchen verzieren und Butterflöckchen darauf verteilen, im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 35-40 Minuten backen.

Tipp: Statt Aprikosen können Äpfel, gemischt mit braunem Zucker und Zimt verwendet werden.

Nährwerte (pro Portion)

Energie	2860 KJ / 685 Kcal
Eiweiß	22 g
Fett	27 g
Kohlenhydrate	83 g