



Aprikosen-Quark-Auflauf

Menge	Zutaten	Zubereitung
600 g	Frische Aprikosen	➤ Aprikosenentkernen, in Scheiben schneiden und mit 2 EL Zucker bestreuen
125 g 2 1	Zucker Eier, getrennt Zitronenschale, abgerieben	➤ Eigelb und den restlichen Zucker, Zitronenschale und 2 EL Wasser schaumig schlagen
2 EL 500 g	Speisestärke Sahnequark	➤ Gut verrühren und zur Schaummasse geben
2	Eischnee	➤ unterheben
100 g	Zwieback	➤ abwechselnd mit den Aprikosen und der Quarkcreme in eine Auflaufform oder in kleine feuerfeste Förmchen füllen ➤ Backen: 200°C, ca. <u>30 Min. (große Form)</u> ➤ <u>ca. 15 – 20 Min. (kl. Förmchen)</u>

Für Diabetiker den Zucker
durch die entsprechende
Menge Steviasüße
austauschen