

Zitronen-Quark-Auflauf mit Apfelkompott

Für 6 Personen

Zubereiten: ca. 40 Minuten

Backen: ca. 25 Minuten

6 ofenfeste Förmchen von je

ca. 1,5 dl Inhalt

Butter für die Förmchen

Auflauf:

3	Eigelb
75 g	Zucker
1	Zitrone, abgeriebene Schale und 1 EL Saft
250 g	Quark
1 EL	Maisstärke
3	Eiweiss
1 Prise	Salz
2 EL	Zucker

Kompott:

250 g	Äpfel, gerüstet, klein gewürfelt
75 g	Zucker
1 EL	Zitronensaft
200 g	Rhabarber, gerüstet, gewürfelt
250 g	Erdbeeren, gerüstet, in Spalten geschnitten

Puderzucker zum Garnieren

1 Auflauf: Eigelb mit Zucker rühren, bis die Masse hell ist. Zitronenschale, -saft, Quark und Maisstärke darunterrühren. Eiweiss mit Salz steif schlagen. Zucker beifügen, weiterschlagen, bis die Masse glänzt, sorgfältig unter die Quarkmasse ziehen und in die bebutterten Förmchen verteilen. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 20–25 Minuten backen.

2 Kompott: Äpfel und Zucker mit Zitronensaft aufkochen. Rhabarber zugeben, zugedeckt knapp weich kochen. Erdbeeren darunter mischen.

3 Auflauf aus dem Ofen nehmen, sofort garnieren und mit Kompott servieren.

