



[www.suesse-weine.de](http://www.suesse-weine.de)

## ZUTATEN

Für 4 Personen

### **Quarkauflauf**

250 g Magerquark

50 g Weichweizengrieß

2 Eigelb

2 Eiweiß

5 EL Zucker

1 Pk. Vanillezucker

Salz

abgeriebene Schale einer halben Biozitrone

Eigelb zusammen mit 3 EL Zucker, Vanillezucker, einer Prise Salz, der Zitronenschale in etwa 3 - 4 Minuten cremig rühren. Zuerst Magerquark und danach Weichweizengrieß unterrühren.

Eiweiß und eine Prise Salz steif schlagen. langsam hinzufügen und 2 - 3 Minuten weiter rühren.

Eischnee vorsichtig unter die Quarkmasse heben und in eine gefettete Auflaufform (Durchmesser 28 cm oder 30 x 20 cm) füllen.

Auflauf im vorgeheizten Ofen bei 200° C (Umluft 180° C) auf der mittleren Schiene ca. 25-30 Min. backen.

### **Apfelkompott**

1,2 kg Äpfel

1 Bio-Zitrone

1 Zimtstange

5 EL Zucker

2 EL Wasser

1,2 kg geschälte, entkernte Äpfel vierteln und in Stücke schneiden. Die Schale der Bio-Zitrone spiralförmig abschälen. 4 EL Zitronensaft pressen und zusammen mit der Schale, 2EL Wasser, dem Zucker, den Äpfeln und der Zimtstange in einem Topf kurz aufkochen und dann zugedeckt bei mittlerer Hitze 15-20 Min. im Topf weiter kochen lassen. Hin und wieder umrühren. Das Kompott abkühlen lassen, dann die Gewürze entfernen und mit dem Quarkauflauf servieren.

### **Weinempfehlung**

Riesling Auslese

Coteaux du Layon

Vouvray Molleux