

Griessauflauf mit Beeren



1. Den Backofen auf 175°C vorheizen. Butter, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und die Eier in den Mixtopf geben 2 Min. / Stufe 4 schaumig schlagen.
2. Den Quark, das Puddingpulver und das Backpulver hinzufügen. 1,5 Min. / Stufe 4 unterrühren.
Den Grieß abwiegen und Grieß 1 Min. / Stufe 4 durch die Deckelöffnung einrieseln lassen.
3. Die runde Ofenhexe fetten. Die Masse in die Auflaufform geben. Die Beeren auf der Grießmasse verteilen. Mandelblättchen darüber streuen.
4. Den Auflauf auf dem Rost, unterste Schiene 60 Minuten backen.
5. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Zutaten:

300 g gemischte Beeren
frisch
oder tiefgekühlt (dann bitte
auftauen)

120 g Zucker

50 g Butter

2 TL Vanillezucker,
selbstgemacht

1 TL geriebene
Zitronenschale

2 Eier

500 g Magerquark

130 g Weichweizengrieß

1 Päckchen Puddingpulver,
Vanille

3 gestr. TL Backpulver

Mandelblättchen

Benötigtes Material

Runde Ofenhexe

Zubereitungszeit

10 Minuten Vorbereitung

60 Minuten Backzeit