

# Süsser Quark-Gratin

etwa 4 Portionen



gelingt leicht



bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Zutaten:

480 g Aprikosenhälfte  
50 g Butter, weich  
50 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eigelb  
1 Beutel Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
2 EL Zitronensaft  
1 Prise Salz  
500 g Magerquark  
1 Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème  
Vanille  
1 EL Hartweizengriess  
70 g Rosinen  
2 Eiweiss

### Zum Bestreichen:

Butter für die Form

### Dekoration:

etwa 2 EL Mandelblättchen  
etwa 30 g Butter

## 1 Vorbereiten:

Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen und halbieren. Eine Auflaufform (Inhalt etwa 1 3/4 l) fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**

## 2 Zubereiten:

50 g Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb, Finesse, Zitronensaft, Salz und Quark unterrühren. Puddingpulver mit Griess mischen und ebenfalls unterrühren. Aprikosen zusammen mit den Rosinen unter die Quarkmasse heben. Eiweiss steif schlagen und unterheben.

## 3 Die Masse in die Auflaufform füllen. Mit Mandeln bestreuen und Butter in Flöckchen darauf setzen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 45 Minuten**

Den Quark-Gratin heiss servieren.

### Variante mit Heidelbeeren:

Die Quarkmasse wie oben angegeben zubereiten, aber Aprikosenhälften und Rosinen weglassen. Eiweiss steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. 2/3 der Masse in die gefettete Auflaufform füllen. 300 g tiefgekühlte Heidelbeeren unaufgetaut mit 1 EL Dr. Oetker Epifin, 1 EL Zucker und 1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker mischen und in die Form geben. Die restliche Quarkmasse darauf verteilen, mit Mandeln bestreuen, Butter in Flöckchen darauf setzen und den Auflauf wie oben angegeben backen.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Quarkauflauf mit pürierten Aprikosen servieren.
- Die Aprikosenviertel können auch lagenweise mit der Quarkcrème in der Auflaufform geschichtet werden (die oberste Schicht sollte aus Quarkcrème bestehen).