

# Quarkauflauf mit Brombeeren



## Zubereitung

- 1** In einer kleinen Rührschüssel die Margarine oder Butter schaumig rühren. Den Zucker zugeben und unter Rühren nach und nach die Eigelbe zugeben und kräftig unterrühren. Die Geschmackszutaten und den Quark ebenfalls unterrühren.
- 2** Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben. Eine feuerfeste Form ausfetten und mit etwas gemahlene Haselnüssen oder Mandeln austreuen. Die Hälfte der Quarkmasse einfüllen, die Brombeeren darauf verteilen, mit der restlichen Quarkmasse abdecken.
- 3** Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200 °C ca. 40 Min. backen.



## Zutaten

- 20 g Pflanzenmargarine oder Butter
- 40 g Puderzucker
- 2 Eier
- Vanilleschote, Zitronenschale
- Prise Jodsalz
- 250 g Magerquark
- 250 g Brombeeren, frisch oder TK
- Butter und gemahlene Haselnüsse oder Mandeln für die Form



2 Personen