

Diesmal haben wir einen leckeren Auflauf für Sie ausprobiert. Dieser kann als Dessert, Kuchen oder als „süßes“ Mittagessen serviert werden. Im Rezept verwenden wir TK-Beeren, doch wenn die Saison für Beeren gestartet ist, können diese natürlich auch gleich frisch verwendet werden.



Oreo-Cheesecake-Auflauf

- | | |
|----------------------------|--|
| 4 Eier | → trennen. Eiweiß mit |
| 1 Prise Salz | |
| 1 Essl. Zitronensaft | → steif schlagen. |
| 75 g weiche Butter | |
| 75 g Puderzucker | → cremig rühren. Die Eigelbe einzeln unterrühren. Anschließend |
| 400 g Magerquark | |
| 100 g Doppelrahmfrischkäse | |
| 50 g Speisestärke | → zugeben und verrühren. Eischnee unterheben. |
| 75 g Oreo-Kekse | → in einem Gefrierbeutel zerbröseln, unter den Teig rühren. Eine Auflaufform mit |
| 1 Teel. Butter | → einfetten. Die Masse darin verteilen. |
| 300 g gefrorene TK-Beeren | → obenauf geben. Abbacken. |

Temperatur: 200 °C

Backzeit: ca. 20 Min.

Tipp: Den Auflauf lauwarm servieren.

Dazu passt Vanille-Soße oder Vanille-Eis.