

Quark-Aprikosen Auflauf

1 Dose Aprikosen (Abtropfgewicht 460g)

500gr. Magerquark

50gr. Butter

100gr. Zucker

3 getrennte Eier

1 Päckchen Vanillezucker

Saft und Schale von 1 Zitrone

75gr. Speisestärke

40gr. blätterige Mandeln

20gr. Butter

Aprikosen abgießen. Quark, weiche Butter, Zucker, Eigelbe, Vanillezucker, Zitronensaft und –schale und Speisestärke mischen. Eiweiße steif schlagen und unter die Quarkmasse ziehen. In eine gefettete Auflaufform die Hälfte der Quarkmasse geben, dann die Aprikosen darauf verteilen und danach den Rest der Masse geben. Mandeln und Butterflocken über den Auflauf verteilen und bei 200 Grad ca. 50 Minuten goldbraun backen.