

# Hier und heute



## **Birnenauflauf mit Vanilleeis**

Konditormeisterin Theresa Knipschild macht einen fruchtig-luftigen Birnenauflauf, den sie mit gerösteten Nüssen knackig toppt. Dazu serviert sie Vanilleeis.

### **Das Rezept**

von Theresa Knipschild für eine Auflaufform 20x30 cm

#### **Zutaten für den Auflauf**

- 4 Birnen
- 4 Eier
- 2 Prisen Salz
- 500 g Quark, Fettstufe nach Geschmack
- 40g Zucker
- 30g Speisestärke oder 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- Abrieb einer halben Zitrone
- Optional: geröstete Pekannüsse oder gehobelte Mandeln
- Zitronensaft zum Beträufeln

**Zum Servieren:** Vanilleeis und Puderzucker

#### **Zubereitung**

Die Auflaufform mit Butter auspinseln.

Birnen schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Nun mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Eier trennen. Die Eigelbe mit Salz, Quark, Zucker, Abrieb einer halben Zitrone, Speisestärke oder Puddingpulver klümpchenfrei verrühren.

Den Backofen auf 160°C Umluft vorheizen.

Die Eiweiße steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Die Masse in die Form füllen.

Birnen auflegen und im heißen Ofen 30 bis 45 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe prüfen, ob der Auflauf durchgebacken ist.

Noch warm mit Puderzucker bestäuben und mit Vanilleeis servieren.

Wer mag, toppt den Auflauf mit knackig gerösteten Pekannüssen oder gerösteten, gehobelten Mandeln.