

Quark-Mohn-Auflauf mit Zwetschgenmus

Zutaten

Für den Auflauf :

1 Orange (alternativ 150ml Saft),
75g Mohn(gemahlen),
100g Zucker,
100g Hartweizengrieß,
750g Speisequark 20%,
4 Eier,
250ml Milch,
30g Butter,
Salz

Für das Zwetschgenmus:

1 Orange (alternativ wie oben 150ml Saft),
1 Zitrone,
250g Zwetschgen,
50g Kürbiskerne,
2 EL Akazienhonig

Zubereitung

Der Auflauf: Von der Orange die Schale abreiben und den Saft auspressen. (Wenn man nur Orangensaft nimmt, lässt man die Schale weg). Zum Kochen bringen, Mohn und 2 EL Zucker zugeben, nochmals kurz aufkochen und danach zugedeckt vom Herd ziehen und 10 Minuten quellen lassen. Grieß, Quark, den restlichen Mohn und das Eigelb dazugeben. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und untermischen.

Die Milch mit der Butter und 1 Prise Salz aufkochen lassen und in eine Auflaufform geben. Die Quarkmasse darüber geben.

Im Backofen, bei 180°C (Umluft 160°C) ca. 45 Minuten goldbraun backen, bis auch die Milch aufgesaugt wurde.

Das Mus: Die Orange- und Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Zwetschgen waschen und entsteinen, zusammen mit dem Saft, den Kürbiskernen und dem Honig pürieren. Eventuell mit Honig Abschmecke