

Nudel- Kirsch Auflauf

Zutaten: (ca. 4 Personen)
250g Nudeln (zB Spiralen)
1 Glas Sauerkirschen 720ml
100g Zucker
25g Speisestärke
dünn abgeschälte Schale
von 1 Bio-Zitrone
2 Eier
300g Magerquark
½ Becher Schlagsahne (125g)
2 Pak. Vanillin-Zucker
ca. 10g gehackte Mandeln
Salz
Butter oder Magarine für die Form



Zubereitung:

Nudeln im kochenden Salzwasser gar kochen. Auf ein Sieb gießen, unter kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Kirschen abgießen und den Saft auffangen. Speisestärke und 5-6 EL Kirschsafft glatt rühren. Restlichen Saft, 2 EL Zucker und Zitronenschale aufkochen. Speisestärke einrühren und kurz aufkochen. Zitronenschle entfernen. Kirschen zufügen.

Eier trennen. Quark, Sahne, Eigelb, restlichen Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Dann die Nudeln untermischen. Nudeln und Kompott in eine gefettete, ofenfeste Form geben und mit Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, ca. 30 Minuten backen. Den Auflauf herausnehmen und sofort servieren.

Die Nudelmacher wünschen guten Appetit.