

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv
Mango-Quarkauflauf

Zutaten: 4 Eier, 50g Puderzucker, 1 Bio-Zitrone, 1 Vanilleschote de Tahiti, 250g Magerquark, Salz, 40g Zucker, 1 TL Butter, 80g Pecannüsse, 2 Mango, Puderzucker zum Bestreuen

Außerdem: 1 Aluschale ohne Löcher

Zubereitung: Die Eier trennen und die Eiweiße mit etwas Salz cremig schlagen und den Zucker hinzufügen. Die Eigelbe mit dem Puderzucker schaumig schlagen. Die Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Schale abreiben und zu den Eigelben geben. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark ebenfalls dazugeben. Den Quark in einem sauberen Geschirrtuch ausdrücken und unterrühren. Den Grill vorheizen. Die Hälfte des Eischnees unter die Quarkmasse rühren und den Rest vorsichtig unterheben. Eine Aluschale ohne Löcher oder eine Auflaufform mit der Butter ausfetten. Die Pecannüsse hacken und in der zweiten Aluschale ohne Fett bei direkter Hitze goldgelb rösten. Die gerösteten Nüsse in die gebutterte Aluschale bzw. Auflaufform streuen. Die Quarkmasse auf die Nüsse geben. Die Mangos schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und auf der Quarkmasse verteilen. Den Auflauf ca. 15 Minuten grillen. (Deckel schließen) Den fertigen Auflauf portionsweise auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestreuen.