

## Quarkauflauf mit Aprikosen gebacken auf der White Lady von Pampered Chef

Genießen als dünnen Kuchen oder Dessert mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne



Abbildung 1 Pampered Chef White Lady - Kuchen/Dessert

### Zutaten:

4 Eier

500 g Magerquark

60 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 TL Bio-Zitrone Abrieb/Zester

2 EL Weichweizengrieß

6 große reife Aprikosen

1 Prise Salz

2 EL Mandelblättchen

### Zubereitung:

Eier trennen und Eiweiß zu Eischnee schlagen – TM Schmetterling einsetzen 1:45 Min./Stufe 4

Schmetterling aus dem Mixtopf entnehmen.

Eischnee in einer Glasschüssel füllen und zur Seite stellen.

Nun die restlichen Zutaten außer den Aprikosen und die Mandelblättchen in den Mixtopf geben – 2 Min./Stufe 4 aufschlagen. Nun den Eischnee zu dem Teig in den Mixtopf hinzugeben und mit dem Scraper leicht unterheben (nicht verrühren).

Die White Lady mit Rapsöl einfetten und mit Weichweizengrieß oder Semmelmehl austreuen. Nun die Teigmasse drauf verteilen und die geschnitten Aprikosenstücke drauf verteilen und obenauf die Mandelblättchen geben.

Dein Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen/Rost/mittleres Einschubfach/30–40 Minuten goldbraun backen. Bleibe auf Augenkontakt, denn dein Backofen backt anders als meiner.

Nach dem backen den Kuchen/Auflauf auf der White Lady auskühlen lassen und auf der White Lady servieren – die White Lady ist gleichzeitig auch noch meine Tortenplatte. Du darfst mit einem Messer auf dem Stein schneiden – jedoch rate ich dir zum Nylonmesser von Pampered Chef, weil dein scharfes Messer stumpf werden könnte.

Ich habe zu diesem dünnen Kuchen eine Kugel Vanille-Eis und etwas geschlagene Sahne gereicht. Wir haben es als Dessert genossen und waren uns einig, dass es das öfters geben wird.

Ganz viel Spaß beim nachbacken und guten Appetit.

**Martina Ziehl mit Pampered Chef – weitere Rezepte hier zu finden**

[www.martinaziehlmitpamperedchef.de](http://www.martinaziehlmitpamperedchef.de)

**Mein Onlineshop: [www.ziehl.shop-pamperedchef.de](http://www.ziehl.shop-pamperedchef.de)**