

Fruchtiger Topfenauflauf mit Quinoa

 ZUBEREITUNG:
CA. 30 MINUTEN

 BACK- KOCHZEIT:
CA. 60 MINUTEN



ZUTATEN:

125 g Quinoa
300 ml Milch
1 Stückchen Zitronenschale
60 g Butter
70 g Zucker
2 Eier
500 g Topfen
1 EL Weizenmehl
½ Pck. Backpulver
350 g Kirschen (entkernt)
40 g Mandelblättchen
Öl für die Form

ZUBEREITUNG:

Die Milch mit dem Stückchen Zitronenschale erwärmen, die Quinoa darin 15 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und abkühlen.

Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Topfen, Mehl und Backpulver unterrühren. Anschließend die gekochte Quinoa (ohne Zitronenschale), Kirschen und Mandelblättchen unter die Masse rühren. Eiweiß zu festem Eischnee schlagen und vorsichtig unterheben.

Die Masse in eine mit Öl gefettete Auflaufform füllen, und bei 175 °C ca. 1 Stunde backen.

Tipp: Anstatt Kirschen können auch andere Früchte oder Beeren, wie zum Beispiel Himbeeren oder Heidelbeeren verwendet werden.

Es können auch mehrere kleine Förmchen anstatt einer großen Form verwendet werden, dann verkürzt sich die Backzeit auf ca. 25 Minuten.