

Kleiner Zitronen-Auflauf mit Weinschaum

 happy-mahlzeit.com/2019/11/27/kleiner-zitronen-auflauf-mit-weinschaum/

Zutaten für 4 Personen:

- 125g Quark 20%
- 150ml Milch
- 1/2 Stange Zimt
- 30g Grieß
- 2 Eier
- 60g feiner Zucker
- 60ml Weißwein
- 1 Zitrone, unbehandelt
- Salz

Außerdem:

- Butter und Zucker für die Förmchen
- 8 kandierte Zitronenscheiben

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Milch mit der Zimtstange und 1 Prise Salz zum Kochen bringen. Die Zimtstange anschließend wieder entfernen. Den Grieß in die Milch einrühren und unter Rühren etwa 1 Minute kochen lassen. Dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Die Eier trennen, dabei die beide Eidotter separat auffangen.

Die Schale der Zitrone fein abreiben, den Saft auspressen. 1 Eigelb mit Quark, Zitronensaft und -abrieb unter die Grießmasse rühren. Beide Eiweiß mit 50g Zucker zu Eischnee aufschlagen und unter die Quark-Grießmasse heben.

Soufflé-Förmchen mit Butter einfetten und mit etwas Zucker austreuen. Den Teig in die Förmchen füllen und in einem Wasserbad im Backofen ca. 20 Minuten backen.

Für den Weinschaum das 2. Eigelb mit Weißwein und 10g Zucker über dem Wasserbad schaumig aufschlagen.

Die kleinen Aufläufe auf Teller stürzen, mit dem Weinschaum beträufeln und mit den kandierten Zitronenscheiben garnieren.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: ZDF - Lafer! Lichter! Lecker! vom 20.11.2010

Prominenter Gast: Désirée Nick