



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Süßer Nudelaufbau mit Haselnüssen und Sauerkirschen



Zutaten Für 6 Portionen

- 195 g Alnatura Sauerkirschen (im Glas)
- 250 g Alnatura Vollkorn-Farfalle
- 1 EL Alnatura Rohrohrzucker
- 3 Alnatura Eier
- 200 g Alnatura Schmand
- 250 g Alnatura Speisequark 20 % Fett i. Tr.
- 1 Pck. Alnatura Puddingpulver Bourbonvanille
- 75 g Alnatura Haselnüsse gemahlen
- 100 g Alnatura Puderzucker + etwas zum Bestäuben
- 1 TL Alnatura Süßrahmbutter

Zubereitung: 10 Min. + 35 Min. Backzeit

Kirschen in ein Sieb abgießen, Saft dabei auffangen. Farfalle in reichlich Zuckerwasser 10 Min. bissfest garen, anschließend abgießen. Ofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Inzwischen Eier trennen, Eiweiß in einen hohen Rührbecher geben und steif schlagen. Eigelbe, Schmand, Quark, Puddingpulver, Haselnüsse und Puderzucker in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgerätes glatt rühren. Eischnee vorsichtig mit einem Spatel unterheben.

Auflaufform mit Butter fetten. Nudeln und abgetropfte Kirschen darin gleichmäßig verteilen. Die Eier-Quark-Masse darübergeben, dabei leicht an der Form rütteln, damit sich auch die Zwischenräume mit der Masse füllen.

Auflauf 35 Min. im Ofen (Mitte) backen, bis die Masse leicht zu bräunen beginnt und vollständig gestockt ist. Zum Prüfen ein Holzstäbchen hineinstecken. Klebt beim Herausziehen Teig am Stäbchen, muss der Auflauf noch weitergebacken werden. Mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.

Tipp:

Dazu schmeckt diese schnelle Kirschsauce: 10 g vom Vanillepuddingpulver abnehmen und mit 4 EL Kirschsaff glatt rühren. Den restlichen Saft im Topf erhitzen und gelöstes Puddingpulver einrühren, bis die Masse zu binden beginnt.