

Quark-Reis-Auflauf



Zutaten

Für 4 Personen:

200 g Rundkornreis
1/2 l Milch
Schale 1/2 unbehandelten
Zitrone
1 Prise Salz
1 EL Butter
2 Bananen
Saft von 1/2 Zitrone
3 Eier
170 g Zucker
250 g Sahnequark
1 Glas (ca. 350g)
Sauerkirschen
50 g Butter

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Reis waschen und abtropfen lassen. Reis mit Milch in einen Topf geben, mit Zitronenschale und Salz würzen. Reis bei mittlerer Hitze ca. 25 Min. garen.
Eine Auflaufform ausfetten. Bananen schälen, zuerst der Länge, dann der Breite nach halbieren. Bananenstücke in die Form setzen und mit Zitronensaft beträufeln. Eier trennen, Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. 150 g Zucker zugeben und 2 Min. weiterrühren. Quark und Eigelb unter den Eischnee mischen, anschließend den gegarten Reis.
Sauerkirschen abtropfen lassen. Hälfte der Reiscreme auf die Bananen geben, darauf abgetropfte Kirschen verteilen. Restliche Reiscreme darauf verteilen.
Butter zerlassen, über den Auflauf gießen. Auflauf mit wenig Zucker bestreuen und im Backofen bei 200 Grad ca. 35 Min. backen.