



Das Label der ausgewogenen Ernährung
Le label de l'alimentation équilibrée
Il marchio dell'alimentazione equilibrata

BIRNEN-QUARK-AUFLAUF

500 g Birnen

3 Eier

250 g Halbfettquark

70 g Zucker

1 Zitrone

4 EL Griess

½ Päckchen Backpulver

Schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden, in eine bebutterte Gratinform legen.

trennen

Zum Eigelb geben

Schale abreiben, Saft auspressen, dazugeben

Dazugeben, gut vermischen

Eiweiss zu Schnee schlagen, vorsichtig unter die Masse ziehen und über die Birnen geben.

Auflauf ca. 45 min. bei 180 Grad backen