

Lasagne Rezepte

Kirsch Quark Lasagne

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Kirsche, Nudel, Oberpfalz, Quark, Süßspeise

75 g	Butter	1	Zitrone; abgeriebene Schale
100 g	Zucker		Fett; für die Form
1	Pack. Vanillezucker	6	Lasagneplatten
	Salz	1	Sauerkirschen Glas;
3	Eier; getrennt		- abgetropft
750 g	Quark		Mandelblättchen
50 ml	Milch		Puderzucker; zum Bestreuen

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren, Eidotter unterrühren, mit Zitronenschale, Quark und Milch zu einem glatten Teig verrühren.

Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Quarkmasse heben.

Masse lagenweise mit Lasagneblättern und Kirschen in eine gefettete Auflaufform geben.

Im vorgeheizten Ofen bei 200GradC 30 Minuten backen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.