

Schneller Grieß-Quark-Auflauf mit Mandarinen & weißen Schoko-Chunks

(für 2–3 Portionen | in 5 Min. vorbereitet | ca. 18 Min. Backzeit)

Ein warmes Dessert zum Löffeln & Liebhaben –

geht fix, macht satt und schmeckt wie eine kleine Umarmung aus dem Ofen

Zutaten:

- 250 g Quark (20 %)
- 2 Eier
- 2 EL Weichweizengrieß
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Zucker (weniger – die Schoki ist ja schon süß)
- 1 Prise Salz
- 1 kleine Dose Mandarinen (gut abgetropft)
- 2–3 EL weiße Schoko-Chunks
- Butter oder Öl für die Form
- Optional: 1 EL Milch, wenn dir der Teig zu fest erscheint

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
 - Eine kleine Auflaufform einfetten.
2. Teig anrühren:
 - Quark, Eier, Grieß, Vanillezucker, Zucker und Salz in einer Schüssel gut verrühren.
 - Wenn dir die Masse zu fest vorkommt: 1 EL Milch dazugeben.
3. Untermischen:
 - Mandarinen und Schoko-Chunks vorsichtig unterheben.
(Ein paar Mandarinen gern als Deko oben drauflegen)
4. In die Form geben:
 - Masse in die gefettete Auflaufform geben und glattstreichen.
5. Backen:
 - Ca. 18 Minuten backen, bis der Auflauf leicht gebräunt und gestockt ist ✨

Und wie immer gilt:

Das ist mein Rezept – so schmeckt es mir.

Aber natürlich kannst du die Mandarinen gegen anderes Obst tauschen, dunkle Schoki nehmen oder's ganz ohne machen.

Mach's zu deinem Lieblingsauflauf!