



Rezept von **Lena52**
am 05.08.2017

"Gnocchi die zweite! Hatte noch von der Hackpfanne Gnocchi über und mein Mann Appetit auf was Süßes, gekuckt was ich noch an Resten oder so im Schrank habe und diesen Quarkauflauf gemacht!"

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept anschließend auf <http://www.rezeptwiese.de> und/oder schreiben Sie einen Kommentar!

Süßer Gnocchi - Quark - Auflauf

Menüart: Hauptspeise, Dessert, Auflauf

Anlass: Fasching / Karneval, Valentinstag, Halloween, Sommer, Zubereiten mit / für Kinder, Geschenkideen, Party, Brunch, Geburtstag
Zubereitungsart: Backen, Kochen

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**

Zeitaufwand: **bis 40 Min.**

Stichworte: **Zucker, Gnocchi, Eier Magerquark Vanillepuddingpulver, Milch, Himbeeren, Mandelblättchen**

Zutaten für 2 Portionen

für den Süßen - Gnocchi - Quarkauflauf

1/2 Packung Gnocchi (aus dem Kühlregal)
1 EL Zucker
1 Päckchen Vanillepudding zum Kochen
10 g Zucker
250 ml Milch
250 g Magerquark
40 g Zucker
1 Ei
125 g TK-Himbeeren oder frische Himbeeren
2 EL Mandelblättchen
etwas Puderzucker zum Bestäuben
etwas Fett für die Auflaufform

Zubereitung

Zuerst habe ich den Backofen auf 180°C E- Herd / Umluft: 160°C vorgeheizt. Eine flache Auflaufform gut eingefettet.

Als nächstes habe ich den EL Zucker mit 2-3 EL Wasser in eine Pfanne gegeben und aufkochen lassen. Dann bei mittlerer Hitze das Zucker - Wasser - Gemisch sirupartig einköcheln lassen. Die Gnocchi zugegeben und unter Rühren goldbraun karamellisieren lassen und beiseite gestellt.

Nun habe ich das Puddingpulver mit den 10 g Zucker und 3 EL Milch glattgerührt: Die restliche Milch aufgekocht und das angerührte Puddingpulver in die Milch eingerührt, aufkochen lassen, unter Rühren ca. 1 Min. kochen lassen und ebenfalls beiseite gestellt.

Das Ei habe ich getrennt und das Eiweiß steif geschlagen. Das Eigelb mit dem Quark und dem Zucker glatt gerührt. Den noch heißen Pudding Elöffelweise zugeben und untergerührt. Dann das steif geschlagene Eiweiß untergehoben, sowie die Gnocchi und die Himbeeren vorsichtig unter die Quarkcreme gehoben. Die Quarkcreme in die Auflaufform gegeben, glatt gestrichen, mit den Mandelblättchen bestreut und im heißen Ofen ca. 25-30 Min. gebacken, bis er am Rand schön goldbraun war. Den Auflauff aus dem Ofen geholt, mit Puderzucker bestreut und serviert. Meinem Mann und mir hatt es sehr gut geschmeckt!