

---

# ZWETSCHENAUFLAUF

---



Raffiniert, ganz einfach!

**Für 8 Portionen:**

**Zutaten:** 750 g kleine Zwetschen oder Pflaumen  
500 g Ricotta  
(oder je 250 g Quark und Doppelrahmfrischkäse)  
100 ml Milch  
80 g Grieß  
3 Eier  
100 g Zucker  
evtl. 1/2 El Anislikör  
50 g Butter oder Margarine  
2 El Mandelblättchen

**Zubereitung:** Den Ricotta durch ein Sieb streichen und zusammen mit Milch, Grieß, Eigelb, Zucker und eventuell mit Anislikör verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Zwetschen abspülen, halbieren und entsteinen. Eine ofenfeste Form mit Fett ausstreichen, die Zwetschen einschichten und die Ricottacreme drauf streichen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3 etwas 30 bis 40 Minuten backen.

***Guten Appetit!***