

Fleckerlauflauf mit Mango



PORTIONEN

16

ZEITAUFWAND

ca. 20 Minuten

ZUTATEN

600 g Fleckerl
4 Eier
800 g Quark
4 Mangos (frisch)
3 Tassen Mohn
12 EL Mandeln, (geschält und zerhackt)
2 Päckchen Vanillezucker
240 g Zucker
2 Zitronen und Orange

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 200 °C vorheizen. Backblech (mit hohem Rand) mit Wasser füllen. Nudeln in Salzwasser bissfest kochen. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen.

Quark mit Vanillezucker, abgeriebener Zitronen- und Orangenschale und 120 g Zuckers verrühren. Eidotter, die Nudeln und den Mohn untermischen.

Vom Eiweiß mit dem restlichen Zucker festen Schnee schlagen und unterheben.

Die Hälfte der Masse in die Form füllen, Mangoscheiben darauf verteilen und mit der zweiten Hälfte der Masse bedecken. Mit Mandeln bestreuen.

Die Auflaufform auf das Backblech stellen und ca. 45 Minuten backen.