



# REISAUFLAUF MIT ZWETSCHGEN



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin
- Aufläufe bleiben länger saftig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN, 30 X 20 CM AUFLAUFFORM

### FÜR DEN AUFLAUF

<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>100 g</b>	Risottoreis
<b>400 ml</b>	Milch
<b>1</b>	Zimtstange
<b>20 g</b>	Butter, weich
<b>40 g</b>	Zucker
<b>2</b>	Eigelb
<b>75 g</b>	Magerquark
<b>2</b>	Eiweiss
<b>200 g</b>	Zwetschgen, entkernt
<b>5 ml</b>	Rum
<b>10 g</b>	Zucker
	Butter, für die Form
	Zucker, für die Form

### ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 175° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Reis mit Milch und Zimtstange kochen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Auskühlen lassen.
3. Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eigelb nach und nach dazugeben und aufschlagen. Ungekühltes QimiQ Classic löffelweise einrühren. Quark dazumischen.
4. QimiQ Mischung mit Reis vermengen.
5. Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unterheben.
6. Zwetschgen in die vorbereitete Form geben und mit der Rum-Zucker-Mischung beträufeln. Reismasse darauf verteilen.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.