



PREISELBEERAUFLAUF MIT VANILLESCHAUM



QimiQ VORTEILE

- Aufläufe bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



15



leicht

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

FÜR DEN AUFLAUF

500 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

60 g Zucker

8 Eigelb

8 Eiweiss

160 g Zucker

200 g Weissmehl

200 g Mandeln, gerieben

200 g Zwieback, zerbröselt

100 g Butter, flüssig

Zimt, gemahlen

600 g Preiselbeeren

FÜR DEN KALTEN VANILLESCHAUM (OPTIONAL)

500 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

300 ml Milch

40 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Auflauf: QimiQ glatt rühren. Zucker und Eigelb dazugeben und mit dem Mixer schaumig schlagen.
3. Eiweiss mit Zucker steif schlagen. Abwechselnd mit der Mehl-Mandel-Mischung unter die QimiQ Mischung heben.
4. Brösel mit Butter und Zimt vermischen. In eine vorbereitete Auflaufform pressen und einen Teil der Preiselbeeren darauf verteilen.
5. Die Hälfte der QimiQ Mischung einfüllen, restliche Preiselbeeren darauf verteilen und mit der restlichen QimiQ Mischung abdecken.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober- und Unterhitze) ca. 50 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).
7. Für den Vanilleschaum: QimiQ Vanille, Milch und Puderzucker mit dem Stabmixer aufmixen und zum Auflauf servieren.