



EBLY AUFLAUF

QimiQ VORTEILE

- Back- und tiefkühlstabil
- Aufläufe bleiben länger saftig



15



leicht

Tipps

Als Beilage empfehlen wir
Zwetschgen- oder Aprikosensauce.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

120 g Ebly Original Zartweizen

4 Eigelb

50 g Zucker

1 Pkg.

[päckchen] Vanillezucker

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

FÜR DEN EISCHNEE

4 Eiweiss

50 g Zucker

Butter, für die Backform

ZUBEREITUNG

1. Ebly Zartweizen in Salzwasser weich kochen, abseihen und zur Seite stellen.
2. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit dem überkühlten Ebly Zartweizen unter die Eigelbmasse rühren.
4. Aus dem Eiweiss mit dem restlichen Zucker einen Eischnee zubereiten und unter die Ebly Zartweizen-Masse heben.
5. Masse in eine vorbereitete Auflaufform geben und bei 200° C ca. 30 Minuten goldgelb backen.