ANANAS-GEWÜRZ-AUFLAUF

QimiQ VORTEILE

- Aufläufe werden locker gebunden
- Aufläufe bleiben länger saftig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich

15

leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

400 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
800 g	Ananas, gewürfelt
80 g	Gelierzucker
	Zimt, gemahlen
	Gewürznelken, gemahlen
400 g	Magerquark
100 g	Weizengriess
7	Eigelb
1 Pkg.	Vanillezucker
	Zitronenschale
7	Eiweiss
140 g	Zucker
	Butter, für die Form
	Paniermehl, für die Form
	Puderzucker, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Ananas mit Gelierzucker und Gewürzen weich dünsten und auskühlen lassen.
3. QimiQ glatt rühren. Magerquark, Griess, Eigelb, Vanillezucker und Zitronenschale dazumischen und 20 Minuten rasten lassen.
4. Eiweiss mit Zucker steif schlagen und vorsichtig unterheben.
5. Die Hälfte der Masse in eine vorbereitete Form füllen, darauf die Ananas verteilen und mit der restlichen Masse abdecken.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).
7. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.