



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.