



# ANANAS-GEWÜRZ-AUFLAUF



## QimiQ VORTEILE

- Aufläufe bleiben länger saftig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

<b>250 g</b>	
<b>500 g</b>	Ananas, gewürfelt
<b>50 g</b>	Gelierzucker
	Zimt, gemahlen
	Gewürznelken, gemahlen
<b>250 g</b>	Magerquark
<b>60 g</b>	Weizengriess
<b>4</b>	Eigelb
<b>1 Pkg.</b>	Vanillezucker
	Zitronenschale
<b>4</b>	Eiweiss
<b>80 g</b>	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 Saucenbasis, Magerquark, Griess, Eigelb, Vanillezucker und Zitronenschale gut vermischen 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. 35 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).
7. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.