



PREISELBEERAUFLAUF MIT VANILLESCHAUM



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Aufläufe bleiben länger saftig
- Aufläufe werden locker gebunden



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DEN AUFLAUF

250 g

30 g Zucker

4 Eigelb

4 Eiweiss

80 g Zucker

100 g Weissmehl

100 g Mandeln, gerieben

100 g Zwieback, zerbröselt

50 g Butter, flüssig

Zimt, gemahlen

300 g Preiselbeeren

FÜR DEN KALTEN VANILLESCHAUM (OPTIONAL)

250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

150 ml Milch

2 EL Puderzucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Auflauf: QimiQ Saucenbasis, Zucker und Eigelb gut vermischen.
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 restlicher QimiQ Mischung abdecken.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 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.