



# SAUERKIRSCHENAUF LAUF MIT VANILLE-HONIG-PARFAIT



## QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN, 30 X 20 CM AUFLAUFFORM

### FÜR DEN AUFLAUF

**250 g**

**4** Scheibe(n) Toastbrot

**80 g** Zucker

**4** Eigelb

Zitronenschale, fein gerieben

**4** Eiweiss

**80 g** Zucker

**80 g** Weissmehl

**50 g** Baumnüsse, gerieben

**500 g** Sauerkirschen Konserve, abgetropft

**1 Pkg.** Vanillezucker

Butter, für die Form

Paniermehl, für die Form

### FÜR DAS VANILLE-HONIG-PARFAIT

**250 g** QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

**250 ml** Vollrahm, geschlagen

**3 EL** Honig

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Toastbrotsscheiben entrinden und in Würfel schneiden.
3. QimiQ Saucenbasis, Zucker, Eigelb und Zitronenschale gut vermischen. Toastwürfel unterheben.
4. Eiweiss mit Zucker steif schlagen. Abwechselnd mit der Mehl-Nuss-Mischung unter die QimiQ Mischung heben.
5. Sauerkirschen mit Vanillezucker vermischen. In eine befettete und mit Brösel ausgestreute Form füllen und die QimiQ Mischung darauf verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken). Mit Puderzucker bestäuben.
7. Für das Parfait: QimiQ Vanille glatt rühren. Geschlagenen Rahm und Honig unterheben. Mindestens 4 Stunden tiefkühlen, portionieren und zum Auflauf servieren.