



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.