



ZITRONENAUF LAUF



QimiQ VORTEILE

- Aufläufe werden locker gebunden
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Säurestabil und gerinnt daher nicht



25



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN, 30 X 20 CM AUFLAUFFORM

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
3	Zitrone(n), unbehandelt
50 g	Gelierzucker
1 EL	Ingwerknolle
2 EL	Zitronensaft
0.5	Zitrone(n), fein geriebene Schale
50 g	Zucker
4	Eigelb
80 g	Weissmehl
40 g	Paniermehl
4	Eiweiss
80 g	Zucker
	Butter, für die Form
	Puderzucker, für die Form

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze).
2. Zitronen schälen, Kerne entfernen und in Würfel schneiden.
3. Gelierzucker, Zitronenwürfel und Ingwer ca. 10-15 Minuten einkochen und gut abkühlen lassen.
4. QimiQ glatt rühren. Zitronensaft, Zitronenschale, Zucker und Eigelb dazugeben und gut vermischen. Die ausgekühlten Zitronenwürfel beimengen.
5. Mehl und Paniermehl vermengen.
6. Eiweiss mit Zucker steif schlagen und mit der Mehlmischung abwechselnd unter die QimiQ Mischung heben.
7. Auflaufform mit Butter austreichen und mit Puderzucker austreuen.
8. Masse einfüllen und in der Mitte des vorgeheizten Ofens ca. 50 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie zudecken).