



APFELAUFLAUF



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Flaumige Konsistenz
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Aufläufe bleiben länger saftig



20



leicht

Tipps

Mit Preiselbeeren dekorieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DEN AUFLAUF

2 Äpfel, geschält, entkernt, gewürfelt

40 g Rosinen

220 g Brioche, oder Toastbrot, gewürfelt

1 Prise(n) Zimt

1 Prise(n) Gewürznelken, gemahlen

125 ml Apfelsaft

100 g Zucker

40 g Mandeln, geröstet

FÜR DEN ÜBERGUSS

250 g

250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

1 Eigelb

0.5 Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

FÜR DEN EISCHNEE

4 Eiweiss

60 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Auflauf: Alle Zutaten gut vermischen und in eine befettete Auflaufform geben.
3. Für den Überguss: Alle Zutaten mit einem Stabmixer glatt mixen und über den Auflauf gießen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.
4. Eiweiß mit Zucker steif schlagen, über dem Auflauf verteilen und bei 240 °C weitere 5-10 Minuten backen.