



# ANANAS-GEWÜRZ-AUFLAUF



## QimiQ VORTEILE

- Aufläufe werden locker gebunden
- Aufläufe bleiben länger saftig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**500 g** Ananas, gewürfelt

**50 g** Gelierzucker

Zimt, gemahlen

Gewürznelken, gemahlen

**250 g** Magerquark

**60 g** Weizengriess

**4** Eigelb

**1 Pkg.** Vanillezucker

Zitronenschale

**4** Eiweiss

**80 g** Zucker

Butter, für die Form

Paniermehl, für die Form

Puderzucker, zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Ananas mit Gelierzucker und Gewürzen weich dünsten und auskühlen lassen.
3. QimiQ glatt rühren. Magerquark, Griess, Eigelb, Vanillezucker und Zitronenschale dazumischen und 20 Minuten rasten lassen.
4. Eiweiss mit Zucker steif schlagen und vorsichtig unterheben.
5. Die Hälfte der Masse in eine vorbereitete Form füllen, darauf die Ananas verteilen und mit der restlichen Masse abdecken.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).
7. Mit Puderzucker bestäuben und servieren.