



REISAUFLAUF MIT ZWETSCHGEN



QimiQ VORTEILE

- Aufläufe bleiben länger saftig
- Alkohol- und säurestabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN AUFLAUF

250 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
200 g	Risottoreis
800 ml	Milch
2	Zimtstange
40 g	Butter, weich
80 g	Zucker
4	Eigelb
150 g	Magerquark
4	Eiweiss
400 g	Zwetschgen, entkernt
10 ml	Rum
20 g	Zucker
	Butter, für die Form
	Zucker, für die Form

ZUBEREITUNG

1. Reis mit Milch und Zimtstange kochen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Auskühlen lassen.
2. Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eigelb nach und nach dazugeben und aufschlagen. Ungekühltes QimiQ löffelweise einrühren. Quark dazumischen.
3. QimiQ Mischung mit Reis vermengen.
4. Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unterheben.
5. Zwetschgen in die vorbereitete Form geben und mit der Rum-Zucker-Mischung beträufeln. Reismasse darauf verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 175° C ca. 45 Minuten backen.