



REISAUFLAUF MIT ZWETSCHKEN



QimiQ AVANTAGES

- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)
- Aufläufe bleiben länger saftig
- Problemloses Wiedererwärmen möglich



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONEN, 30 X 20 CM AUFLAUFFORM

FÜR DEN AUFLAUF

| | |
|---------------|---------------------------------|
| 125 g | QimiQ Base crème, non réfrigéré |
| 100 g | Risottoreis |
| 400 ml | Lait |
| 1 | Bâton(s) de cannelle |
| 20 g | Beurre, mou |
| 40 g | Sucre |
| 2 | Jaune(s) d'œuf |
| 75 g | Séré maigre |
| 2 | Blanc(s) d'œuf |
| 200 g | Quetsches, évidé |
| 5 ml | Rhum |
| 10 g | Sucre |
| | Beurre, pour le plat |
| | Sucre, pour le plat |

PRÉPARATION

1. Backofen auf 175° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Reis mit Milch und Zimtstange kochen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Auskühlen lassen.
3. Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eidotter nach und nach dazugeben und aufschlagen. Ungekühltes QimiQ Classic löffelweise einrühren. Topfen dazumischen.
4. QimiQ Mischung mit Reis vermengen.
5. Eiklar steif schlagen und vorsichtig unterheben.
6. Zwetschken in die vorbereitete Form geben und mit der Rum-Zucker-Mischung beträufeln. Reismasse darauf verteilen.
7. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.