



REISAUFLAUF MIT ZWETSCHKEN



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN, 30 X 20 CM AUFLAUFFORM

FÜR DEN AUFLAUF

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
100 g	Risottoreis
400 ml	Milch
1	Zimtstange
20 g	Butter, weich
40 g	Zucker
2	Eigelb
75 g	Magertopfen / Quark
2	Eiweiß
200 g	Zwetschken, entkernt
5 ml	Rum
10 g	Zucker
	Butter, für die Form
	Zucker, für die Form

ZUBEREITUNG

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.