



# ANANAS-GEWÜRZ-AUFLAUF



## QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

<b>400 g</b>	QimiQ Classic, ungekühlt
<b>800 g</b>	Ananas, gewürfelt
<b>80 g</b>	Gelierzucker
	Zimt, gemahlen
	Gewürznelken, gemahlen
<b>400 g</b>	Magertopfen / Quark
<b>100 g</b>	Weizengrieß
<b>7</b>	Eigelb
<b>1 Pkg.</b>	Vanillezucker
	Zitronenschale
<b>7</b>	Eiweiß
<b>140 g</b>	Zucker
	Butter, für die Form
	Semmelbrösel, für die Form
	Staubzucker, zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Ananas mit Gelierzucker und Gewürzen weich dünsten und auskühlen lassen.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Magertopfen, 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 Staubzucker bestäuben und servieren.