



PREISELBEERAUFLAUF MIT VANILLESCHAUM



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Aufläufe bleiben länger saftig
- Aufläufe werden locker gebunden



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DEN AUFLAUF

250 g	QimiQ Sahne-Basis
30 g	Zucker
4	Eigelb
4	Eiweiß
80 g	Zucker
100 g	Mehl
100 g	Mandeln, gerieben
100 g	Zwieback, zerbröselt
50 g	Butter, flüssig
	Zimt, gemahlen
300 g	Preiselbeeren

FÜR DEN KALTEN VANILLESCHAUM (OPTIONAL)

250 g	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
150 ml	Milch
2 EL	Staubzucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Auflauf: QimiQ Saucenbasis, Zucker und Eigelb gut vermischen.
3. Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Abwechselnd mit der Mehl-Mandel-Mischung unter die QimiQ Mischung heben.
4. Brösel mit Butter und Zimt vermischen. In eine vorbereitete Auflaufform pressen und einen Teil der Preiselbeeren darauf verteilen.
5. Die Hälfte der QimiQ Mischung einfüllen, restliche Preiselbeeren darauf verteilen und mit restlicher QimiQ Mischung abdecken.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken).
7. Für den Vanilleschaum: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille, Milch und Staubzucker mit dem Stabmixer aufmixen und zum Auflauf servieren.