



# SAUERKIRSCHENAUF LAUF MIT VANILLE-HONIG-PARFAIT



## QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN, 30 X 20 CM AUFLAUFFORM

### FÜR DEN AUFLAUF

<b>250 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>4</b>	Scheibe(n) Toastbrot
<b>80 g</b>	Zucker
<b>4</b>	Eigelb
	Zitronenschale, fein gerieben
<b>4</b>	Eiweiß
<b>80 g</b>	Zucker
<b>80 g</b>	Mehl
<b>50 g</b>	Walnüsse, gerieben
<b>500 g</b>	Sauerkirschen Konserve, abgetropft
<b>1 Pkg.</b>	Vanillezucker
	Butter, für die Form
	Semmelbrösel, für die Form

### FÜR DAS VANILLE-HONIG-PARFAIT

<b>250 g</b>	QimiQ Classic Vanille, ungekühlt
<b>250 ml</b>	Schlagobers 36 % Fett, geschlagen
<b>3 EL</b>	Honig

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Toastbrotscheiben entrinden und in Würfel schneiden.
3. QimiQ Saucenbasis, Zucker, Eigelb und Zitronenschale gut vermischen. Toastwürfel unterheben.
4. Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Abwechselnd mit der Mehl-Nuss-Mischung unter die QimiQ Mischung heben.
5. Sauerkirschen mit Vanillezucker vermischen. In eine befettete und mit Brösel ausgestreute Form füllen und die QimiQ Mischung darauf verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen (falls notwendig, zwischendurch mit Folie abdecken). Mit Staubzucker bestäuben.
7. Für das Parfait: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Geschlagenes Schlagobers und Honig unterheben. Mindestens 4 Stunden tiefkühlen, portionieren und zum Auflauf servieren.