



# LÖFFELBROT



## QimiQ VORTEILE

- Gelingsicher
- Natürlicher Geschmack
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

**227 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**227 g** Maismehl

**57 g** Grieß

**567 g** Wasser

**3** Ei(er), übergroß

**57 g** Butter

Salz

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 190°C (Umluft) vorheizen und eine Auflaufform einfetten.
2. Eier trennen.
3. Maismehl und Grieß im Wasser leicht köcheln lassen und so lange rühren, bis eine dickliche Masse entsteht (ca. 30 Minuten).
4. Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Butter, Salz und Eigelb unterrühren.
5. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
6. Die Ei-Mischung und das QimiQ Whip unter die Maismehl-Mischung rühren.
7. Die Masse in eine Auflaufform gießen und für 45 Minuten bis 1 Stunde braun backen.
8. Sofort servieren.