



ANANAS-GEWÜRZ-AUFLAUF



QimiQ VORTEILE

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



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
500 g	Ananas, gewürfelt
50 g	Gelierzucker
	Zimt, gemahlen
	Gewürznelken, gemahlen
250 g	Magertopfen / Quark
60 g	Weizengrieß
4	Eigelb
1 Pkg.	Vanillezucker
	Zitronenschale
4	Eiweiß
80 g	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.