

ANANAS-GEWÜRZ-AUFLAUF



QimiQ VORTEILE

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





15

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)
- 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.