



REISAUFLAUF MIT ZWETSCHKEN



QimiQ VORTEILE

- Aufläufe bleiben länger saftig
- Alkohol- und säurestabil
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Cremiger Genuss bei weniger Fett und weniger Cholesterin (AFI)



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN AUFLAUF

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
200 g	Risottoreis
800 ml	Milch
2	Zimtstange
40 g	Butter, weich
80 g	Zucker
4	Eigelb
150 g	Magertopfen / Quark
4	Eiweiß
400 g	Zwetschken, entkernt
10 ml	Rum
20 g	Zucker
	Butter, für die Form
	Zucker, für die Form

ZUBEREITUNG

1. Reis mit Milch und Zimtstange kochen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Auskühlen lassen.
2. Butter mit Zucker schaumig schlagen. Eidotter nach und nach dazugeben und aufschlagen. Ungekühltes QimiQ löffelweise einrühren. Topfen dazumischen.
3. QimiQ Mischung mit Reis vermengen.
4. Eiklar steif schlagen und vorsichtig unterheben.
5. Zwetschken in die vorbereitete Form geben und mit der Rum-Zucker-Mischung beträufeln. Reismasse darauf verteilen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 175° C ca. 45 Minuten backen.