



# REISAUFLAUF MIT ZWETSCHKEN



## QimiQ VANTAGGI

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



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 10

### FÜR DEN AUFLAUF

<b>250 g</b>	QimiQ Classic,
<b>200 g</b>	Riso da risotto
<b>800</b>	Latte
<b>2</b>	Bastoncino di cannella
<b>40 g</b>	Burro,
<b>80 g</b>	Zucchero
<b>4</b>	Tuorlo d'uovo
<b>150 g</b>	Ricotta magra
<b>4</b>	Bianco dell'uovo
<b>400 g</b>	Prugne,
<b>10</b>	Rum
<b>20 g</b>	Zucchero
	Burro,
	Zucchero,

## PREPARAZIONE

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.