



# APFELKRAPFEN MIT VANILLE-APFEL-SAUCE



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

## ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

### FÜR DIE APFELKRAPFEN

<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>50 ml</b>	Weisswein
<b>2</b>	Eigelb
<b>120 g</b>	Weissmehl
	Zimt
	Salz
	Zitronenschale
<b>2</b>	Eiweiss
<b>30 g</b>	Zucker
<b>300 g</b>	Äpfel, geschält, entkernt
<b>4 Scheiben</b>	Toastbrot
	Sonnenblumenöl, zum Frittieren
	Puderzucker, zum Bestäuben

### FÜR DIE VANILLE-APFEL-SAUCE

<b>125 g</b>	QimiQ Rahm-Basis
<b>200 g</b>	Apfelmus, Konserve
<b>100 ml</b>	Milch
<b>30 g</b>	Zucker
	Mark von 1 Vanilleschote

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Weisswein, Eigelb, Mehl, Zimtpulver, Salz und Zitronenschale dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
2. Toastbrot entrinden und würfeln. Eiklar mit Zucker steif schlagen. Eischnee, Äpfel und Toastbrot zum Teig geben und gut vermischen.
3. Teig im Kühlschrank ca. 30 Minuten aufgehen lassen.
4. Mit einem Eisportionierer oder Löffel Bällchen ins heisse Öl geben und langsam goldgelb frittieren.
5. Mit Puderzucker bestreuen und noch warm mit der kalten Vanille-Apfelsauce servieren.
6. Für die Vanille-Apfelsauce QimiQ Classic, Apfelmus, Milch, Zucker und Vanillemark mit einem Stabmixer aufmischen.