



# GEBACKENE MÄUSE MIT ÄPFEL UND ROSINEN



## QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Backstabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

<b>250 g</b>	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
<b>80 g</b>	Zucker
<b>2</b>	Ei(er)
<b>250 ml</b>	Milch
<b>1 TL</b>	Salz
<b>500 g</b>	Weissmehl, griffig
<b>1 Pkg.</b>	Trockenhefe
<b>2</b>	Äpfel
<b>2 EL</b>	Rum
<b>70 g</b>	Rosinen
	Puderzucker, zum Bestäuben

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker, Eier, Milch und Salz dazugeben und verrühren.
2. Mehl-Hefe-Mischung dazugeben und zu einem weichen Teig verarbeiten.
3. Äpfel schälen, grob reiben und mit den in Rum eingeweichten Rosinen unter den Teig ziehen und mindestens 1 Stunde rasten lassen.
4. Mit einem Löffel portionieren und im heissen Fett ausbacken.
5. Mit Puderzucker bestreuen.