



VANILLE-ZIMT-APFEL-SCHNITTEN



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

300 g Frischer süsser Mürbteig , 1 Packung

250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

1 Apfel, grob gerieben

40 g Zucker

0.5 Zitrone(n), gepresst

Prise(n) Zimt

125 ml Vollrahm, geschlagen

FÜR DEN EISCHNEE

3 Eiweiss

100 g Zucker

ZUBEREITUNG

1. Teig laut Verpackungsangabe vorbereiten, backen und auskühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille glatt rühren. Apfel, Zucker, Zitronensaft und Zimt dazumischen.
3. Geschlagenen Rahm vorsichtig unterheben.
4. Creme auf den Mürbteig streichen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
5. content not maintained in this language
6. Eiweiss mit Zucker steif schlagen und auf die Schnitten streichen. Sehr kurz im vorgeheizten Backofen bei 220° C Oberhitze überbacken (bis der Schnee leicht braun wird).