# GEBACKENE APFELRADL MIT PREISELBEERMOUSSE

**QimiQ VORTEILE**

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten

25

leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

### FÜR DAS PREISELBEERMOUSSE

| | |
|---|---|
| **125 g** | QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt |
| **125 g** | QimiQ Rahm-Basis, gekühlt |
| **100 g** | Preiselbeerekonfitüre |
| **100 g** | Naturjogurt |
| **40 g** | Zucker |
| **1 Pkg.** | Vanillezucker |
| **0.5** | Zitrone(n), Saft davon |

### FÜR DIE APFELRADL

| | |
|---|---|
| **250 g** | |
| **80 g** | Weissmehl, glatt |
| **2** | Eigelb |
| **0.5** | Zitrone(n), Saft davon |
| **2** | Eiweiss |
| **20 g** | Zucker |
| **1 Prise(n)** | Salz |
| **2** | Äpfel |
| | Pflanzenöl, zum Herausbacken |
| | Zucker, zum Wälzen |
| | Zimt, zum Wälzen |

## ZUBEREITUNG

1. Für das Preiselbeermousse: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Gut durchkühlen lassen.
3. Für die Apfelradl: QimiQ Saucenbasis, Mehl, Egelb und Zitronensaft zu einem glatten Teig verrühren.
4. Eiweiss mit Zucker und Salz steif schlagen und unter den Teig heben.
5. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Apfelringe durch den Teig ziehen und langsam in heißem Öl herausbacken.
6. Apfelradl in einer Mischung aus Zimt und Zucker wälzen und mit dem Preiselbeermousse servieren.