



GEBACKENE APFELRADL MIT PREISELBEERMUSSE



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 PREISELBEERMUSSE

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, Eigelb 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.