



GEBACKENE APFELRADL MIT PREISELBEEREIS



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil
- Backstabil
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS PREISELBEEREIS

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 ml Vollrahm

100 g Preiselbeerekonfitüre

80 g Naturjogurt

40 g Zucker

10 g Vanillezucker

5 ml Zitronensaft

FÜR DIE APFELRADL

620 g

200 g Weissmehl, glatt

5 Eigelb

25 ml Zitronensaft

5 Eiweiss

100 g Zucker

1 Prise(n) Salz

5 Äpfel

Pflanzenöl, zum Herausbacken

Zimt, zum Wälzen

Zucker, zum Wälzen

ZUBEREITUNG

1. Für das Preiselbeereis: QimiQ glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazugeben und in einen Pacojet Becher füllen.
3. Bei -22 °C ca. 24 Stunden tiefkühlen und pacossieren.
4. Für die Apfelradl: QimiQ Saucenbasis, Mehl, Eigelb und Zitronensaft zu einem glatten Teig verrühren.
5. Eiweiss mit Zucker und Salz steif schlagen und unter den Teig heben.
6. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Apfelringe durch den Teig ziehen und langsam in heissem Öl goldbraun herausbacken.
7. Apfelradl in einer Mischung aus Zimt und Zucker wälzen und mit dem Preiselbeereis servieren.