



GEBACKENE APFELRADL



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

100 g Weissmehl, glatt

3 Eigelb

0.5 Zitrone(n), Saft davon

2 cl Rum

2 Eiweiss

20 g Zucker

2 g Salz

2 Äpfel

Pflanzenöl, zum Herausbacken

ZUM WÄLZEN

Zimt

Zucker

ZUBEREITUNG

1. QimiQ glatt rühren. Mehl, Eigelb, Rum und Zitronensaft dazugeben und zu einem glatten Teig rühren.
2. Eiweiss mit Zucker und Salz steif schlagen und unter den Teig heben.
3. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Apfelringe durch den Teig ziehen und langsam in heissem Öl goldbraun herausbacken.
4. In einer Mischung aus Zimt und Zucker wälzen und warm servieren.