



# APFELWÄHE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

**250 g** QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt

**1** frischer, süßer Mürbeteig

**5** Äpfel, geschält

**150 g** Quark 20 % Fett

**80 g** Zucker

**1 Pkg.** Vanillepuddingpulver

**2** Ei(er)

**2** Eigelb

**0.5** Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale

**1 Prise(n)** Zimt

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Mürbeteig in einer Tortenform auslegen und die Apfelspalten darauf verteilen.
3. QimiQ mit den restlichen Zutaten in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer glatt mixen. QimiQ Mischung auf den Apfelspalten verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten backen.