



GEBACKENE APFELRADLN MIT VANILLESAUCE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Zutaten kalt verrühren, erhitzen, fertig



20



leicht

Tipps

Mit Preiselbeeren servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE GEBACKENEN APFELRADLN

250 g

1 EL Weissmehl, glatt

1 Eigelb

1 Eiweiss

1 EL Zucker

4 Äpfel

Pflanzenöl, zum Herausbacken

FÜR DIE VANILLESAUCE

125 g QimiQ Classic Vanille

250 g

50 g Zucker

2 cl Rum

1 Vanilleschote(n), ausgekratzt

ZUM WÄLZEN

Zimt

Zucker

ZUBEREITUNG

1. Für die gebackenen Apfelradln: QimiQ Saucenbasis, Mehl und Eigelb zu einem glatten Teig verrühren.
2. Eiweiss und Zucker steif schlagen und unter den Teig heben.
3. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Apfelringe durch den Teig ziehen und langsam in heißem Öl (160 °C) goldgelb herausbacken.
4. Für die Vanillesauce: Alle Zutaten zusammen aufkochen und bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen.
5. Die warmen Apfelradln in einer Mischung aus Zimt und Zucker wälzen und mit Vanillesauce servieren.