



BRATAPFELVARIATION



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Längere Präsentationszeit
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Teig bleibt länger knusprig



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS BRATAPFELPÜREE

500 g	Äpfel, entkernt
100 g	Zucker
80 g	Butter, in Stücke geschnitten
80 g	Haselnüsse Zimt
60 g	Rosinen
0.5	Zitrone(n), Saft davon
4 cl	Rum

FÜR DAS BRATAPFELMOUSSE

300 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
80 ml	Milch

FÜR DEN BRATAPFELESPUMA

200 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
4 cl	Calvados
60 g	Zucker
120 g	Mascarpone
80 ml	Milch

FÜR DIE GEBACKENEN APFELRÖLLCHEN

250 g	
200 g	Frischkäse
500 g	Äpfel, geschält
40 g	Rosinen
2	Ei(er)
50 g	Zucker
120 g	Haselnüsse, gerieben
100 g	Paniermehl
1	Zitrone(n), Saft davon Zimt Gewürznelken, gemahlen
2 cl	Rum
1 Pkg.	Frischer gezogener Strudelteig Ei(er), zum Bestreichen Pflanzenöl, zum Herausbacken

ZUBEREITUNG

1. Für das Bratapfelpüree: Äpfel mit den restlichen Zutaten in ein tiefes Behältnis geben und gut vermischen. Eine Alufolie darüber geben und im Backofen bei 160 °C ca. 30 Minuten weich schmoren. Apfel-Mischung anschließend pürieren und auskühlen lassen.
2. Für das Bratapfelmousse: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird. Milch und die Hälfte vom Bratapfelpüree dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.

3. Für den Bratapfelespuma: Ungekühltes QimiQ Classic mit dem restlichen Bratapfelpüree und den restlichen Zutaten in einen Mixbecher geben und glatt mixen. In einen iSi Gourmet Whip füllen, eine Sahnekapsel aufschrauben und gut schütteln. Mindestens 2 Stunden gut durchkühlen lassen.
4. Für die gebackenen Apfelröllchen: QimiQ Saucenbasis mit den restlichen Zutaten gut vermischen und mit den Gewürzen abschmecken. Strudelteig ausbreiten und in gleichgroße Quadrate schneiden (ca. 7 x 7 cm). Die Fülle jeweils auf den Rand dressieren und die Quadrate wie einen Strudel einschlagen. Mit Ei bestreichen und in heißem Öl goldbraun herausbacken.
5. Apfelröllchen mit dem Bratapfelmousse und dem Bratapfelespuma anrichten, nach Belieben dekorieren und servieren.