



# APFEL-GRANOLA-KEKSE



## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache Zubereitung



## Tipps

Statt Nelken und Zimt kann auch Lebkuchengewürz verwendet werden.

## ZUTATEN FÜR 50 STÜCK

### FÜR DIE KEKSE

**250 g** QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

**100 g** Apfel, getrocknet

**200 g** Granola, geröstet

**100 g** Zucker

**1 Prise(n)** Salz

**1 Prise(n)** Gewürznelken, gemahlen

**1 Prise(n)** Zimt

**1 Spritzer** Zitronensaft

**4** Eiweiss

### FÜR DIE GLASUR

Zimt

Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

1. Getrockneten Apfel und Granola in der Küchenmaschine zu feinem Mehl reiben. Umfüllen.
2. Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Zucker, Salz, Nelken, Zimt und Zitronensaft nach und nach zugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Eiweiß zugeben und weiter schlagen.
5. Apfel-Granola-Mischung unterheben und in Spritzbeutel füllen.
6. Masse auf ein Backpapier dressieren und im vorgeheizten Backofen bei 65 °C (Umluft) 10-12 Stunden trocknen.
7. Für die Glasur: Zimt und Zitronensaft vermischen. Kekse mit der Glasur überziehen.