



APFELKRAPFEN MIT VANILLE-APFEL-SAUCE



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

FÜR DIE APFELKRAPFEN

125 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
50 ml	Vin blanc
2	Jaune(s) d'œuf
120 g	Farine
	Cannelle
	Sel
	Zitronenschale
2	Blanc(s) d'œuf
30 g	Sucre
300 g	Pommes, pelées, évidé
4 tranches	Toastbrot
	Huile de tournesol, zum Frittieren
	Sucre glace, pour saupoudrer

FÜR DIE VANILLE-APFEL-SAUCE

125 g	QimiQ Base crème
200 g	Apfelmus, Konserve
100 ml	Lait
30 g	Sucre
	Mark von 1 Vanilleschote

PRÉPARATION

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Weißwein, Eidotter, Mehl, Zimtpulver, Salz und Zitronenschale dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
2. Toastbrot entrinden und würfeln. Eiklar mit Zucker steif schlagen. Eischnee, Äpfel und Toastbrot zum Teig geben und gut vermischen.
3. Teig im Kühlschrank ca. 30 Minuten rasten lassen.
4. Mit einem Eisportionierer oder Löffel Bällchen ins heiße Öl geben und langsam goldgelb frittieren.
5. Mit Staubzucker bestreuen und noch warm mit der kalten Vanille-Apfelsauce servieren.
6. Für die Vanille-Apfelsauce QimiQ Classic, Apfelmus, Milch, Zucker und Vanillemark mit einem Stabmixer aufmischen.