



# GEBACKENE APFELRADLN MIT VANILLESAUCE



## QimiQ AVANTAGES

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



20



## Tipps

Mit Preiselbeeren servieren.

## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

### FÜR DIE GEBACKENEN APFELRADLN

**250 g**

**1 cs** Farine, sans levure

**1** Jaune(s) d'œuf

**1** Blanc(s) d'œuf

**1 cs** Sucre

**4** Pommes

Huile végétale, zum Herausbacken

### FÜR DIE VANILLESAUCE

**125 g** QimiQ Classic Vanille

**250 g**

**50 g** Sucre

**2 cl** Rhum

**1** Gousse(s) de vanille, ausgekratzt

### ZUM WÄLZEN

Cannelle

Sucre

## PRÉPARATION

1. Für die gebackenen Apfelradln: QimiQ Sahne-Basis, 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) goldbraun 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.