



BRATAPFEL



QimiQ AVANTAGES

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Backstabil (AFI)
- Füllungen bleiben länger saftig



15



INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4 Pommes

FÜR DIE FÜLLUNG

125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
30 g Marzipan_Pâte d'amandes, coupé en dés
25 g Noisettes, râpée
25 g Amandes, râpée
50 g , finement hachées
5 g Miel
Clous de girofle
Cannelle
Beurre, pour le plat

PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren und mit Marzipan erwärmen, bis das Marzipan geschmolzen ist.
3. Restliche Zutaten dazumischen.
4. Masse in einen Spritzsack füllen.
5. Kerngehäuse der Äpfel ausstechen und die Füllung hineinspritzen. Äpfel in die vorbereitete Form geben. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen.