



# BRATAPFEL



## QimiQ AVANTAGES

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



15



## INGRÉDIENTS POUR 8 PORTIONS

8 Pommes

## FÜR DIE FÜLLUNG

<b>250 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>60 g</b>	Marzipan_Pâte d'amandes, coupé en dés
<b>50 g</b>	Noisettes, râpée
<b>50 g</b>	Amandes, râpée
<b>100 g</b>	, finement hachées
<b>10 g</b>	Miel
	Clous de girofle
	Cannelle
	Beurre, pour le plat

## PRÉPARATION

1. Backofen auf 180° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. QimiQ Classic 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.