



APFELKRAPFEN MIT VANILLE-APFEL-SAUCE



QimiQ VORTEILE

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



25



leicht

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN

FÜR DIE APFELKRAPFEN

125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
50 ml	Weißwein
2	Eigelb
120 g	Mehl
	Zimt
	Salz
	Zitronenschale
2	Eiweiß
30 g	Zucker
300 g	Äpfel, geschält , entkernt
4 Scheiben	Toastbrot
	Sonnenblumenöl, zum Frittieren
	Staubzucker, zum Bestäuben

FÜR DIE VANILLE-APFEL-SAUCE

125 g	QimiQ Classic
200 g	Apfelmus, Konserve
100 ml	Milch
30 g	Zucker
	Mark von 1 Vanilleschote

ZUBEREITUNG

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.