



GEBACKENE MÄUSE MIT ÄPFEL UND ROSINEN



QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Backstabil (AFI)
- Voller Geschmack bei weniger Fett



15



leicht

ZUTATEN FÜR 8 PORTIONEN

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
80 g	Zucker
2	Ei(er)
250 ml	Milch
1 TL	Salz
500 g	Mehl, griffig
1 Pkg.	Trockenhefe
2	Äpfel
2 EL	Rum
70 g	Rosinen
	Staubzucker, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Zucker, Eier, Milch und Salz dazugeben und verrühren.
2. Mehl-Hefe-Mischung dazugeben und zu einem weichen Teig verarbeiten.
3. Äpfel schälen, grob reiben und mit den in Rum eingeweichten Rosinen unter den Teig mischen und mindestens 1 Stunde rasten lassen.
4. Mit einem Löffel portionieren und im heißen Fett ausbacken.
5. Mit Staubzucker bestäuben.