



GEBACKENE APFELRADL MIT PREISELBEERMUSSE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DAS PREISELBEERMUSSE

125 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
125 g	QimiQ Classic, gekühlt
100 g	Preiselbeermarmelade
100 g	Naturjoghurt
40 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
0.5	Zitrone(n), Saft davon

FÜR DIE APFELRADL

250 g	QimiQ Sahne-Basis
80 g	Mehl, glatt
2	Eigelb
0.5	Zitrone(n), Saft davon
2	Eiweiß
20 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
2	Äpfel
	Pflanzenöl, zum Herausbacken
	Zucker, zum Wälzen
	Zimt, zum Wälzen

ZUBEREITUNG

1. Für das Preiselbeermousse: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
2. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Gut durchkühlen lassen.
3. Für die Apfelradl: QimiQ Sahne-Basis, Mehl, Eigelb und Zitronensaft zu einem glatten Teig verrühren.
4. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen und unter den Teig heben.
5. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Apfelringe durch den Teig ziehen und langsam in heißem Öl herausbacken.
6. Apfelradl in einer Mischung aus Zimt und Zucker wälzen und mit dem Preiselbeermousse servieren.