



GEBACKENE APFELRADL MIT PREISELBEEREIS



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Tiefkühlstabil
- Backstabil
- Alkohol-, hitze- und säurestabil



25



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DAS PREISELBEEREIS

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
100 ml	Schlagobers 36 % Fett
100 g	Preiselbeermarmelade
80 g	Naturjoghurt
40 g	Zucker
10 g	Vanillezucker
5 ml	Zitronensaft

FÜR DIE APFELRADL

620 g	QimiQ Sahne-Basis
200 g	Mehl, glatt
5	Eigelb
25 ml	Zitronensaft
5	Eiweiß
100 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
5	Äpfel
	Pflanzenöl, zum Herausbacken
	Zimt, zum Wälzen
	Zucker, zum Wälzen

ZUBEREITUNG

1. Für das Preiselbeereis: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren.
2. Restliche Zutaten dazugeben und in einen Pacojet Becher füllen.
3. Bei -22 °C ca. 24 Stunden tiefkühlen und pacossieren.
4. Für die Apfelradl: QimiQ Sahne-Basis, Mehl, Eigelb und Zitronensaft zu einem glatten Teig verrühren.
5. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen und unter den Teig heben.
6. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Apfelringe durch den Teig ziehen und langsam in heißem Öl goldbraun herausbacken.
7. Apfelradl in einer Mischung aus Zimt und Zucker wälzen und mit dem Preiselbeereis servieren.