



# 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

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

### FÜR DIE APFELRADL

<b>620 g</b>	QimiQ Sahne-Basis
<b>200 g</b>	Mehl, glatt
<b>5</b>	Eigelb
<b>25 ml</b>	Zitronensaft
<b>5</b>	Eiweiß
<b>100 g</b>	Zucker
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
<b>5</b>	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.