



GEBACKENE APFELRADL



QimiQ VORTEILE

- Alkohol-, hitze- und säurestabil
- Voller Geschmack bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



leicht

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

250 g QimiQ Classic, ungekühlt

100 g Mehl, glatt

3 Eigelb

0.5 Zitrone(n), Saft davon

2 cl Rum

2 Eiweiß

20 g Zucker

2 g Salz

2 Äpfel

Pflanzenöl, zum Herausbacken

ZUM WÄLZEN

Zimt

Zucker

ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Mehl, Eigelb, Rum und Zitronensaft dazugeben und zu einem glatten Teig rühren.
2. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen und unter den Teig heben.
3. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Apfelringe durch den Teig ziehen und langsam in heißem Öl goldbraun herausbacken.
4. In einer Mischung aus Zimt und Zucker wälzen und warm servieren.