



GEBACKENE APFELRADLN MIT VANILLESAUCE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Problemloses Wiedererwärmen möglich
- Keine zusätzliche Bindung notwendig
- Zutaten kalt verrühren, erhitzen, fertig



20



leicht

Tipps

Mit Preiselbeeren servieren.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

FÜR DIE GEBACKENEN APFELRADLN

- 250 g** QimiQ Sahne-Basis
- 1 EL** Mehl, glatt
- 1** Eigelb
- 1** Eiweiß
- 1 EL** Zucker
- 4** Äpfel
- Pflanzenöl, zum Herausbacken

FÜR DIE VANILLESAUCE

- 125 g** QimiQ Classic Vanille
- 250 g** QimiQ Sahne-Basis
- 50 g** Zucker
- 2 cl** Rum
- 1** Vanilleschote(n), ausgekratzt

ZUM WÄLZEN

- Zimt
- Zucker

ZUBEREITUNG

1. Für die gebackenen Apfelradln: QimiQ Sahne-Basis, Mehl und Eigelb zu einem glatten Teig verrühren.
2. Eiweiß und Zucker steif schlagen und unter den Teig heben.
3. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden. Apfelringe durch den Teig ziehen und langsam in heißem Öl (160 °C) goldbraun herausbacken.
4. Für die Vanillesauce: Alle Zutaten zusammen aufkochen und bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen.
5. Die warmen Apfelradln in einer Mischung aus Zimt und Zucker wälzen und mit Vanillesauce servieren.