



# FLAMBIERTE APFELCREME



## QimiQ VORTEILE

- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Backstabil



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**2** Äpfel, klein gewürfelt

**1 Prise(n)** Vanillezucker

**1 TL** Calvados

**1 EL** Zucker

**250 ml** Schlagobers 36 % Fett

**4** Eigelb

**60 g** Zucker

**1** Vanilleschote(n), Mark davon

Zucker, zum Karamellisieren

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 120 °C (Umluft) vorheizen.
2. Äpfel dünsten. Calvados, Zucker und Vanillezucker dazugeben und die Hälfte davon pürieren.
3. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Apfelmus, Schlagobers, Eigelb, Zucker und Vanillemark dazumischen. Die übrig gebliebenen Apfelwürfel untermischen. Masse in feuerfeste Förmchen füllen.
4. Förmchen auf ein tiefes Backblech stellen und so viel heißes Wasser in das Backblech eingießen, dass sie zur Hälfte im Wasser stehen.
5. Creme im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 40-45 Minuten stocken lassen.
6. Creme auskühlen lassen, mit Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner oder im Backofen bei maximaler Oberhitze karamellisieren.
7. Nach Belieben mit Apfelstücken dekorieren und servieren.