



# LUFTIGE ZIMTCREME MIT APFEL UND MERINGUE



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

**250 g** QimiQ Classic, ungekühlt

**100 g** Apfelmus

**60 g** Zucker

**1 Msp.** Zimt

**150 ml** Schlagobers 36 % Fett

**1 TL** Rum

**100 g** Meringue/Baiser

**1** Apfel, klein gewürfelt

## ZUBEREITUNG

1. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Apfelmus, Zucker und Zimt dazumischen.
2. Meringue in kleine Stücke brechen. Schichtweise Meringue, Creme und Apfelwürfel in Gläser füllen. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
3. Nach Belieben dekorieren und servieren.